

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

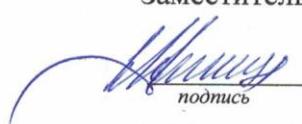
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих: профессия 16675 Повар**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Канск, 2025

РАССМОТРЕНА  
МК Сфера обслуживания  
УПР  
Протокол № 3  
от «24» ноября 2025 г.  
Хайлова Т.И. Хайлова  
подпись, И.О. Фамилия председателя МК

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по

  
R.A. Менжитский  
подпись

«24» ноября 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»  
Разработчик: мастер производственного обучения: Хайлова Татьяна  
Ивановна, Мельникова Татьяна Алексеевна

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар»

### 1.1. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Профессиональный модуль является вариативной частью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В рамках освоения данного профессионального модуля студенты осваивают профессию 16675 Повар (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

#### 1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;</li> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков;</li> <li>- приготовление блюд из теста</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- производить обработку рыбного сырья;</li> <li>- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,</li> <li>- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.</li> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и</li> </ul>

	<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения</li> </ul>
--	---

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы в часах, в том числе:

всего – 174 часа, в том числе:

теоретическое обучение – 50 часов,

самостоятельной работы студента – 4 часа;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 10 часов.

учебной и производственной практики – 108 часов.

**1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы профессионального модуля:**

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		ПК 7.1.. ПК 7.2., ПК 7.3., ПК 7.4., ПК 7.5., ПК 7.6., ПК 7.7., ПК 7.8.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар	168	Освоение дополнительной квалификации по запросу работодателя

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа <sup>1</sup>	Учебная практика	Производственная практика
			1	2						
ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	54	22	50	50	-	4			
ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	108	108							108
	Консультации	2		2						
	Промежуточная аттестация	10								
	<b>Всего:</b>	<b>174</b>		<b>52</b>			<b>4</b>			<b>108</b>



## 2.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</b>			
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
<b>Организация и подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	Изучение норм охраны труда и техники безопасности на предприятии. Организация рабочего места по выполнению работ.	<b>4</b>	
<b>Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</b>	<b>Содержание</b> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	<b>4</b> <b>4</b>	ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09

<b>Тема 3.</b> <b>Приготовление бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 7.1.- ПК 7.8. OK 01, OK 02 OK 04, OK 05, OK 0
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск бульонов.	<b>2</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи хранение, отпуск горячих супов.	<b>2</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск холодных супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи хранение, отпуск холодных супов.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.</b> <b>Приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 7.1.- ПК 7.8. OK 01, OK 02 OK 04, OK 05, OK 09
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>2</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов.	<b>2</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных соусов и маринадов разнообразного ассортимента.	<b>2</b>	

	Хранение, отпуск холодных соусов и маринадов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Тема 5.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из овощей и грибов. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<b>15</b>	ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<b>3</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из рыбы. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<b>3</b>	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из мяса и субпродуктов. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	<b>3</b>	

	прилавка/раздачи.		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из птицы. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.	3	

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Тема 6.</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению бутербродов, канапе, холодных блюд. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд разнообразного ассортимента. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	7	ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	4	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание</b>	3	
		8	ПК 7.1.- ПК 7.8. ОК 01, ОК 02

<b>Приготовление, творческое оформление, реализация сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p>	<b>2</b>	OK 04, OK 05, OK 09
--	---	----------	---------------------

	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих сладких блюд.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p>	3	
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p>	3	
	<b>Экзамен+консультации</b>	<b>4+2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.			
2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.			
3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.			
4. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.			
5. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.			
6. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в			

<p>составлении закупочного акта.</p> <p>7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>8. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>10. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>11. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>12. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>14. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>15. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).</p> <p>16. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>18. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
<b>Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>174</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие учебные помещения:

- учебные кабинеты: «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. Кабинет товароведения продовольственных товаров».
- мастерские: «Учебная кухня ресторана».

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания:**

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка полуфабрикатов разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2024
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022
4. Анфимова Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024
5. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 1: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
6. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 2: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
7. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 3: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
8. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 4: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
9. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение" (Электронный ресурс)
10. Семичева Г.П. Виртуальный комплекс для подготовки к демонстрационному экзамену по компетенции «Поварское дело» (Электронный ресурс)

### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Академия, 2017

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)</b>	<b>Формы контроля и методы оценки</b>
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий		
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p>	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих соусов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	

<p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>7.6.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>7.7.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>ПК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>7.8.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>ОК 01</p>	<p>Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); степень точности выполнения поставленных задач.</p>	
<p>ОК 02</p>	<p>Полнота охвата информационных источников; скорость нахождения и достоверность информации; обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и</p>	

	производственной деятельности.	
ОК 04	Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

