Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## Профессионального модуля

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

(индекс и наименование профессионального модуля)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

(наименование квалификации)

**очная**

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н.С. Грушина
подпись

Заместитель начальника отдела СПО

_____/Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____/С.А. Марковская
подпись

Составитель (и): Федченко Н.Н.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала им. Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»

_____/С.Е. Голубинская /
подпись

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....3
2. Структура и содержание профессионального модуля .....6
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля .....10
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....13

## 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

## ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,) **и** соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | 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 |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование профессиональных компетенций |
|---|---|
| ПК 7.1 | Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции |
| ПК 7.2. | Организовывать и проводить приготовление несложных блюд |

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| **иметь практический опыт** | подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара |
| | уборки рабочих мест основного производства организации питания, |
| | проверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов |
| | приготовления несложных блюд и гарниров из овощей, |
| | приготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |
| | приготовления горячих блюд из творога |
| | приготовления блюд из яиц |
| **уметь** | производить работы по подготовке рабочего места для приготовлении блюд, |
| | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания |
| | выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, |
| | аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его, |
| | пользоваться Сборником рецептур при составлении технологических карт |
| | готовить несложные блюда, по технологическим картам, |
| | отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции, |
| **знать** | назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, |
| | правила использования сборниками рецептур в приготовлении несложных блюд, |
| | рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, |
| | принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |

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

| Максимальная учебная нагрузка обучающегося | Количество часов |
|---|---|
| включая: | **204** |
| обязательная аудиторная учебная нагрузка | **40** |
| учебная практика | **72** |
| производственная практика | **72** |
| практическая подготовка (практика) | ***144**** |
| самостоятельная работа (практика) | **12** |
| консультации | **-** |
| промежуточная аттестация | **8** |

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды общих и профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка | | | Самостоятельная работа | | Промежуточная аттестация, час. | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., консультации, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **ОК.01-ОК.07,ОК.09 ПК 7.1, ПК 7.2** | МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» | **40** | **40** | 14 | | | | | | |
| **ПК 7.1, ПК 7.2** | Учебная практика | **78** | 6 | | | | | | 72 | |
| **ПК 7.1, ПК 7.2** | Производственная практика (по профилю специальности) | **78** | 6 | | | | | | | **72** |
| | Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен | **8** | | | | | | 8 | | |
| | Всего: | **204** | 40 | | | 12 | | 8 | 72 | **72** |

## 2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем профессионального модуля | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Коды компетеций ОК, ПК |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»** | | **40** | |
| **Раздел модуля 1. Приготовлению, презентации несложных блюд** | | | |
| **Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей** | **Содержание учебного материала** | **10** | |
| | 1 Отварные и тушеные блюда и гарниры из овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировани, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.1, 7.2** |
| | 2 Жареные блюда и гарниры из овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировани, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | |
| | 3 Запеченные блюда из овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировани, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из запеченных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | |
| | 4.Использование Сборника рецептур при составлении технологических карт на блюда из овощей. | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| | 5.Использование Сборника рецептур при составлении технологических карт на гарниры из овощей. | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| | **Лабораторные работы** | **4** | |
| | 1 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из отварных и тушеных овощей | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.1** |
| | 2 Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| **Тема 1.2 Приготовле-** | **Содержание учебного материала** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ние блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий** | 1.Блюда и гарниры из круп: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из круп, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Изделия из каш: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из каш, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.1, 7.2** |
| | 2.Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности | 2 | |
| | **3.** Использование Сборника рецептур при составлении технологических карт на блюда и гарниры из круп | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.2** |
| | **4.** Использование Сборника рецептур при составлении технологических карт на блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий | 2 | |
| | **Лабораторные работы** | **4** | |
| | 1 Подготовка рабочего места для приготовления блюд и изделий из круп | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.1** |
| | 2 Приготовление блюд и изделий из круп | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| **Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц и творога** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | 1. Блюда из творога: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из творога, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.1, 7.2** |
| | 2. Блюда из яиц: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из яиц, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. | 2 | |
| | 3. Использование Сборника рецептур при составлении технологических карт на блюда из яиц и творога | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| | **Лабораторные работы** | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из творога и яиц | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.1** |
| | 2 Приготовление блюд из творога и яиц | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| **Дифференцированный зачет** | **Практические занятия** | **2** | |
| | 1. Оформление бракеражного журнала на готовую кулинарную продукцию | 2 | **ОК.01-ОК.07, ОК.09; ПК 7.2** |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:**<br>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания<br>готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц<br>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,<br>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам, | | **72** | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.1, 7.2** |
| **Производственная практика (по профилю специальности)**<br>**Виды работ:**<br>Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания<br>Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара<br>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара<br>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,<br>Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.<br>Приготовление блюд из творога по заданию повара | | **72** | **ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 7.1, 7.2** |
| Самостоятельная работа по учебной и производственной практике | | **12** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **8** | |
| **Всего** | | **204** | |

## 3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**3.1. Для р**еализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:.

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства** (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

**Мастерская: кухня организации питания** (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

**Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)** (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Акустические колонки;

Проектор;

Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Жарочная поверхность;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималка (универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

**Программное обеспечение:**

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

**Основные источники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы : справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с, .https://book.ru/external/books_new/959880.jpg

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSw

iZ3JvdXBfaWQiOjE0NywiYm9va19pZCI6OTU5MTQ0LCJib29rX2FjY2VzcyI6MSwidXNlcl9lbWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOjEsImV4cCI6MTc1ODI4NzEwMiwiaWF0IjoxNzU4MjY1NDcyfQ.seZeoLGf_84auwqrTnQd
Y4HV3Ybff7EVFiqryx4ePrILhQt451ka9NK6b4ovZYgrP4VjUsfKSPZ1o5lKlQZGQ

**Дополнительные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=345846

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=418071

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с https://academia-library.ru/reader/?id=428904

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. https://academia-library.ru/reader/?id=325022

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с https://academia-library.ru/reader/?id=369857

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. - (Профессиональное образование). : https://urait.ru/bcode/452945

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) https://znanium.com/read?id=360309

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9

**Интернет-ресурсы**

1. https://www.pitportal.ru/
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081
4. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
8. http://www.eda-server.ru/gastronom/
9. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/

12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

### 3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

| Тема | Количество часов | Интерактивная форма проведения занятия |
|---|---|---|
| 1. Оформление бракеражного журнала на готовую кулинарную продукцию | 2 часа | Кейс-задача |

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| **Код и наименование профессиональных и/или общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
|---|---|---|
| **МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»** | | |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения:<br>практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения:<br>практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личност- | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставлен- | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- |

| | | |
|---|---|---|
| ное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | ные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | ния:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 6 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 | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, при- | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставлен- | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- |

| | | |
|---|---|---|
| менять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | ные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | ния:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |
| ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление несложных блюд | **Оценка «отлично»:** выставляется, если студентправильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;<br>**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студентдопустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;<br>**Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических и лабораторныхработ;<br>**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный); |

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих