

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 1/37</b>

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675  
ПОВАР**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/37

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 237-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 3/37</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>страница</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>32</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 4/37
--------------------	--------------------------	------------------------------------

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД):** Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/37

полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 6/37</b>

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 7/37</b>

блюд из рыбы

- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 8/37</b>

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 9/37</b>

выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 10/37</b>

блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления,

- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

- последовательность выполнения технологических операций при

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 11/37</b>

подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

*всего* – **586** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов, включая:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 356 часов;
- внеаудиторной учебной нагрузки обучающегося (самостоятельная работа) – 2 часа;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 108 часов;
- квалификационный экзамен – 12 часов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/37

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9.	Готовить простые супы.
ПК 7.10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20.	. Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21.	. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23.	. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24.	. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25.	. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.26.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.27.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.28.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.29.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.30.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК.7.31.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 13/37</b>

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/37

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (рассредоточенная по разделам практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 – ПК 7.31.	МДК.07.01 Технология приготовления продукции общественного питания	466	356	266	-	2	-	108	
ПК 7.1 – ПК 7.31.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Промежуточная аттестация	12							-
Всего:		586	356	266	-	2	-	108	108



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	9.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из тушеных овощей		
	10.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей		
	11.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей		
	12.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей		
	13.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из печеных овощей		
	14.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из печеных овощей		
	15.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из печеных овощей		
	16.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из грибов		
	17.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из грибов		
	18.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из грибов		
Тема 1.2. Подготовка и сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание		10	2
	1.	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в питании		
	2.	Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		
	3.	Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий, тепловой обработке яиц, творога		
	4.	Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		
	5.	Требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		30	
	1.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из круп		
	2.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из круп		
	3.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из круп		
	4.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из бобовых		
	5.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из бобовых		
	6.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из бобовых		
	7.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из макаронных изделий		
	8.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из макаронных изделий		



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 17/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	9.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из макаронных изделий		
	10.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из яиц		
	11.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из яиц		
	12.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из яиц		
	13.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из творога		
	14.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из творога		
	15.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из творога		
Тема 1.3. Приготовление основных супов и соусов	Содержание		10	2
	1.	Значение супов и соусов в питании		
	2.	Классификация супов и соусов		
	3.	Классификация бульонов		
	4.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов		
	5.	Требования к качеству и хранению супов и соусов		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		42	
	1.	Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов		
	2.	Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) и технологическую последовательность варки заправочных супов		
	3.	Отработать правила подачи заправочных супов		
	4.	Освоить технологию приготовления и правила подачи пюреобразных		
	5.	Освоить технологию приготовления и правила подачи пюреобразных супов		
	6.	Освоить технологию приготовления и правила подачи пюреобразных супов		
	7.	Отработать технологию приготовления прозрачных супов		
	8.	Отработать технологию приготовления прозрачных супов		
	9.	Отработать технологию приготовления прозрачных супов		
10.	Отработать санитарно-гигиенические правила приготовления холодных супов			
11.	Отработать технологическую последовательность приготовления холодных супов			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	12.	Отработать температурный режим подачи холодных супов		
	13.	Отработать технологию приготовления мясных соусов		
	14.	Отработать технологию приготовления мясных соусов		
	15.	Отработать технологию приготовления мясных соусов		
	16.	Отработать технологию приготовления рыбных соусов		
	17.	Отработать технологию приготовления рыбных соусов		
	18.	Отработать технологию приготовления рыбных соусов		
	19.	Отработать технологию приготовления молочных и сметанных соусов		
	20.	Отработать технологию приготовления молочных и сметанных соусов		
	21.	Отработать технологию приготовления молочных и сметанных соусов		
Тема 1.4. Обработка рыбного сырья. Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы	Содержание		18	2
	1.	Значение рыбных блюд в питании		
	2.	Характеристика рыбного сырья		
	3.	Технологический процесс кулинарной обработки рыбного сырья		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из туш и филе рыбы		
	5.	Обработка и использование рыбных отходов		
	6.	Требования к качеству и срокам хранения рыбных полуфабрикатов		
	7.	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы		
	8.	Классификация блюд из рыбы		
	9.	Требования к качеству рыбных блюд		
	Лабораторные работы		0	
	Практическое занятие		36	
	1.	Отработать технологию приготовления рыбных полуфабрикатов		
	2.	Отработать технологическую последовательность приготовления рыбных полуфабрикатов		
	3.	Отработать технологию приготовления рыбных полуфабрикатов		
4.	Отработать технологию приготовления блюд из припущенной рыбы			
5.	Отработать технологию приготовления блюд из припущенной рыбы			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	6.	Отработать технологию приготовления блюд из припущенной рыбы		
	7.	Освоить специфику приготовления национальных блюд из жареной рыбы		
	8.	Освоить технологию приготовления блюд из жареной рыбы		
	9.	Освоить технологию правила подачи блюд из жареной рыбы		
	10.	Освоить специфику приготовления национальных блюд из тушеной рыбы		
	11.	Освоить технологию приготовления блюд из тушеной рыбы		
	12.	Освоить технологию правила подачи блюд из тушеной рыбы		
	13.	Освоить специфику приготовления национальных блюд из запеченной рыбы		
	14.	Освоить технологию приготовления блюд из запеченной рыбы		
	15.	Освоить технологию правила подачи блюд из запеченной рыбы		
	16.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из рубленной рыбы		
	17.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из рубленной рыбы		
	18.	Отработать технологию приготовления и оформления блюд из рубленной рыбы		
	Тема 1.5. Обработки мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		
1.		Общие требования к мясу и сельскохозяйственной птице		
2.		Механическая обработка мяса и сельскохозяйственной птицы		
3.		Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы		
4.		Обработка субпродуктов		
5.		Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы		
6.		Ассортимент блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы		
7.		Технология приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы		
8.		Алгоритм приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы		
9.		Требования к качеству мясных блюд и блюдам из сельскохозяйственной птицы. Сроки их хранения		
Лабораторные работы		0		
Практические занятия		26		
1.				Отработать технологию приготовления из мясной котлетной массы
2.				Отработать способы тепловой обработки мясных полуфабрикатов

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 20/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
	3.	Отработать правила оформления и подачи блюд из котлетной массы			
	4.	Освоить технологию приготовления жареного мяса			
	5.	Освоить технологию приготовления жареного мяса			
	6.	Освоить технологию оформления и подачи блюд из жареного мяса			
	7.	Освоить технологию приготовления тушеного мяса			
	8.	Освоить технологию приготовления тушеного мяса			
	9.	Освоить технологию оформления и подачи блюд из тушеного мяса			
	10.	Освоить технологию приготовления блюд из птицы, тушеной порционным куском			
	11.	Освоить технологию правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском			
	12.	Освоить технологию приготовления блюд из котлетной и кнельной массы птицы			
	13.	Освоить технологию правила подачи блюд из котлетной и кнельной массы птицы			
	Тема 1.6. Подготовка гастрономических продуктов. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание			8
		1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок		
2.		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок			
3.		Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных блюд и закусок			
4.		Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования			
Лабораторные работы		0			
Практические занятия		12			
1.		Отработать специфику приготовления блюд из мяса птицы при запекании на низких температурах.			
2.		Освоить технологию приготовления блюд из птицы запеченной порционным куском.			
3.		Освоить технологию приготовления блюд из птицы запеченной порционным куском.			
4.		Освоить технологию приготовления блюд фаршированной птицы.			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 21/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5.	Освоить технологию приготовления блюд фаршированной птицы.		
	6.	Отработать технологию подготовки гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		
	7.	Отработать технологическую последовательность приготовления холодных блюд и закусок		
	8.	Отработать различные способы приготовления и оформления холодных блюд и закусок		
	9.	Отработать технологию подготовки гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		
	10.	Отработать технологическую последовательность приготовления холодных блюд и закусок		
	11.	Отработать различные способы приготовления и оформления холодных блюд и закусок		
Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		10	2
	1.	Характеристика и классификация сладких блюд. Общие сведения о напитках		
	2.	Предварительная подготовка продуктов для сладких блюд.		
	3.	Ассортимент сладких блюд и напитков		
	4.	Технология приготовления сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд		
	5.	Способы приготовления напитков		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		24	
	1.	Отработать технологию приготовления железированных сладких блюд		
	2.	Отработать технологическую последовательность приготовления железированного сладкого блюда		
	3.	Отработать оформление для подачи железированного сладкого блюда		
	4.	Отработать технологию приготовления горячих сладких блюд		
	5.	Отработать технологическую последовательность приготовления горячего сладкого блюда		
	6.	Отработать оформление и подачу горячего сладкого блюда		
	7.	Отработать технологию приготовления горячих напитков		
	8.	Отработать технологическую последовательность приготовления горячих напитков		
	9.	Отработать оформление и подачу горячих напитков		
	10.	Отработать технологию приготовления холодных напитков		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 22/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.7. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	11.	Отработать технологическую последовательность приготовления холодных напитков		
	12.	Отработать оформление и подачу холодных напитков		
	<b>Содержание</b>		12	2
	1.	Значение мучных блюд и изделий в питании и их классификация. Характеристика сырья и его подготовка.		
	2.	Способы разрыхления теста. Виды теста и его классификация		
	3.	Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него		
	4.	Классификация дрожжевого теста, приготовление, разделка, формовка и выпечка изделий из него		
	5.	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения		
	6.	Технология приготовления начинок фаршей. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		90	
	1.	Отработать технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом. «Кулебяка с капустой»		
	2.	Отработать правила разделки теста и формовки изделий из него		
	3.	Отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста		
	4.	Отработать технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом. «Расстегай с мясом»		
	5.	Отработать правила разделки теста и формовки изделий из него		
	6.	Отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста		
	7.	Отработать технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом. «Ватрушки с творогом»		
	8.	Отработать правила разделки теста и формовки изделий из него		
	9.	Отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста		
	10.	Отработать технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом. «Пирожков печеных»		
	11.	Отработать правила разделки теста и формовки изделий из него		
	12.	Отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста		
	13.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого теста. «Блинчиков с творогом».		
	14.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого теста.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 23/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	15.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого теста.		
	16.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого дрожжевого теста. «Олады с курагой».		
	17.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого дрожжевого теста.		
	18.	Отработать технологию приготовления изделий из жидкого дрожжевого теста.		
	19.	Отработать технологию приготовления изделий из пресного теста. «Вареники с картофелем и луком».		
	20.	Отработать технологию приготовления изделий из пресного теста		
	21.	Отработать технологию приготовления изделий из пресного теста		
	22.	Отработать технологию приготовления изделий из песочного теста. «Сочни с творогом».		
	23.	Отработать основные процессы разделки изделий из песочного теста		
	24.	Отработать режим выпечки изделий из песочного теста		
	25.	Отработать технологию приготовления изделий из песочного теста. «Коржи молочные».		
	26.	Отработать основные процессы разделки изделий из песочного теста		
	27.	Отработать режим выпечки изделий из песочного теста		
	28.	Отработать технологию приготовления изделий из песочного теста. «Печенья песочного».		
	29.	Отработать основные процессы разделки изделий из песочного теста		
	30.	Отработать режим выпечки изделий из песочного теста		
	31.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит основной (с подогревом))		
	32.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит основной (с подогревом))		
	33.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит основной (с подогревом))		
	34.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	35.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	36.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	37.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	38.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	39.	Освоить технологию бисквитного полуфабриката (бисквит холодным способом)		
	40.	Освоить основные стадии приготовления заварного теста		
	41.	Отработать режим выпечки заварного полуфабриката		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 24/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	42.	Отработать основные стадии отделки заварного полуфабриката и приготовления изделий из него		
	43.	Освоить основные стадии приготовления заварного теста		
	44.	Отработать режим выпечки заварного полуфабриката		
	45.	Отработать основные стадии отделки заварного полуфабриката и приготовления изделий из него		
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела 1.</b>			<b>198</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам учебного пособия, составленным преподавателем). 2. Написание эссе «Профессионально значимые качества Повара», «Компетентность и профессионализм Повара». 3. Составление таблицы классификации продуктов (блюдо, полуфабрикат, сырье, кулинарное изделие). 4. Составление кулинарного глоссария по МДК.07 Выполнение работ по профессии Повар 5. Составление кроссворда на тему «Овощи» 6. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Блюда и гарниры из картофеля и овощей». 7. Составление схем приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей. 8. Заполнение таблицы размеров и кулинарного использования овощей простой и сложной формы нарезки. 9. Изучение классификацию овощей. 10. Составление таблицы показателей качества очищенных овощей. 11. Заполнение таблицы условий и продолжительности хранения овощей 12. Изучение технологическую последовательность обработки овощей и грибов. 13. Подготовить сообщений по темам «Значение овощей в питании», «Картофель: происхождение, назначение, использование» 14. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам учебного пособия, составленным преподавателем). 15. Изучение ассортимент круп, бобовых, макаронных изделий используемых в кулинарии. 16. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» 17. Заполнение таблицы показателей качества блюд из круп. 18. Изучение условий, продолжительности и температуры хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 19. Изучение санитарных правил обработки яиц. 20. Заполнение таблицы условий варки и кулинарного использования яиц в зависимости от способов варки.				



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 25/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	21. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Блюда из яиц». 22. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Блюда из творога». 23. Составление схем приготовления блюд из яиц и творога. 24. Составление и заполнение таблиц требований блюд из яиц, творога и сроки их хранения. 25. Подготовить реферат по темам «Значение яйца в диетическом питании», «Ассортимент блюд из творога их приготовление, оформление, подача» 26. Составление кроссвордов на тему «Крупы, бобовые, макаронные изделия», «Блюда из яиц», «Творожная продукция» 27. Описание способов тепловой кулинарной обработки продуктов. 28. Изучение пищевых веществ в процессе тепловой обработки. 29. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Супы» 30. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Соусы» 31. Составление схем последовательности приготовления супов и соусов 32. Составление классификации супов, соусов 33. Составление тестовых заданий по темам «Супы», «Соусы» 34. Описание сущности способа «оттягивание» при приготовлении прозрачных супов. 35. Составление кроссвордов на темы «Супы», «Соусы» 36. Подготовка сообщений по темам «Классификация супов и технология их приготовления», «Классификация соусов и технология их приготовления» 37. Изучить факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов человека. 38. Подборка материала для реферата по теме «Рыба, как один из важнейших продуктов питания человека» 39. Написание реферата по теме «Рыба, как один из важнейших продуктов питания человека» 40. Изучение процессов механической обработки рыбы. 41. Изучение рецептов по приготовлению рыбных полуфабрикатов по Сборнику рецептов 42. Подготовка презентации по теме «Приготовление рыбных полуфабрикатов» 43. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Блюда из рыб» 44. Составление схемы классификация рыбных блюд 45. Подборка материала для презентации по теме «Оформление рыбных блюд» 46. Подготовка презентации по теме «Рыбные блюда: значение, способы тепловой обработки, оформление для подачи» 47. Изучение ассортимента мяса, поступающего на ПОП. 48. Изучение предварительной обработки мороженого мяса.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 26/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
49. Изучение кулинарного разреза туш говядины, свинины, баранины. 50. Дополнение глоссария по МДК.07 Выполнение работ по профессии Повар 51. Подборка материала для презентации по теме «Полуфабрикаты из мяса», «Мясные блюда: приготовление, оформление, подача» 52. Изучение кулинарной разделки и обвалки мясных туш. 53. Изучение рецептов по приготовлению мясных полуфабрикатов по Сборнику рецептур. 54. Составление презентации по теме «Полуфабрикаты из мяса» 55. Составление алгоритмов технологии приготовления мясных полуфабрикатов. 56. Изучить виды домашней птицы, используемые в кулинарии. 57. Описать с технологической точки зрения цель заправки тушек, предназначенных для варки и жарения. 58. Изучение рецептов по приготовлению полуфабрикатов из с/х птицы по Сборнику рецептур 59. Составление схем технологической последовательности приготовления полуфабрикатов из с/х птицы. 60. Изучение рецептов по Сборнику рецептур в разделе «Блюда из мяса», «Блюда из сельскохозяйственной птицы» 61. Составление кроссвордов по теме «Рыба», «Мясо», «Сельскохозяйственная птица». 62. Подготовка сообщений по темам «Значение блюд из мяса в питании», «Факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов человека», 63. Описание значения гастрономических продуктов в питании. 64. Изучение рецептов из гастрономических продуктов по Сборнику рецептур в разделе «Холодные блюда и закуски» 65. Изучение санитарных правил при приготовлении холодных блюд и закусок. 66. Изучение подготовки гастрономических продуктов по сборнику рецептур. 67. Подборка материала для презентации по теме «Холодные блюда: приготовление, оформление для подачи» 68. Изучение рецептов по Сборнику рецептур в разделе «Холодные блюда» 69. Составление технологической последовательности приготовления холодных блюд и закусок. 70. Описание характеристик следующих способов приготовления и оформления салатов: горкой, букетами. 71. Заполнение таблицы требования к качеству холодных блюд и сроки их хранения. 72. Разработать тестовые задания по теме «Холодные блюда» 73. Подготовка сообщения на тему «Роль сладких блюд и напитков в питании» 74. Изучение рецептов по Сборнику рецептур в разделе «Сладкие блюда», «Напитки» 75. Изучить особенностей приготовления сладких блюд.			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 27/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
76. Составление тестовых заданий по теме «Сладкие блюда и напитки». 77. Составление схемы классификации изделий из теста. 78. Описание процессов происходящих при брожении теста. 79. Изучение рецептов по Сборнику рецептов в разделе «Изделия из теста» 80. Разработать тестовые задания по теме «Изделия из теста» 81. Подборка материала для реферата «Изделия из теста: значение в питании, приготовление, разделка, формовка» 82. Составление реферата по темам «Значение изделий из теста в питании», «Классификация теста и способы его приготовления»			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями работы повара. Составление перечня документации. Прохождение инструкции по ТБ. 2. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов 3. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из круп 4. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из бобовых 5. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из макаронных изделий 6. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из яиц 7. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из творога 8. Выполнение технологии приготовления жидкой основы и плотной части (гарнир) для заправочных супов 9. Выполнение технологической последовательности приготовления холодных супов 10. Выполнение технологии приготовления рыбных полуфабрикатов 11. Выполнение технологии приготовления из мясной котлетной массы 12. Выполнение технологии подготовки гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок 13. Выполнение технологии приготовления дрожжевого теста опарным способом. 14. Выполнение технологии приготовления дрожжевого теста безопарным способом. 15. Выполнение технологии приготовления бездрожжевого теста. 16. Выполнение основных стадий приготовления заварного теста. 17. Выполнение основных стадий приготовления бисквитного теста. 18. Выполнение отчетной документации по учебной практики (презентация, дневник, отчет)		108	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 28/37

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями работы повара. Составление перечня документации. Прохождение инструкции по ТБ.</li> <li>2. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>3. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из круп</li> <li>4. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из бобовых</li> <li>5. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из макаронных изделий</li> <li>6. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из яиц</li> <li>7. Выполнение технологии приготовления и оформления блюд из творога</li> <li>8. Выполнение технологии приготовления жидкой основы и плотной части (гарнир) для заправочных супов</li> <li>9. Выполнение технологической последовательности приготовления холодных супов</li> <li>10. Выполнение технологии приготовления рыбных полуфабрикатов</li> <li>11. Выполнение технологии приготовления из мясной котлетной массы</li> <li>12. Выполнение технологии подготовки гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок</li> <li>13. Выполнение технологии приготовления дрожжевого теста опарным способом.</li> <li>14. Выполнение технологии приготовления дрожжевого теста безопарным способом.</li> <li>15. Выполнение технологии приготовления бездрожжевого теста.</li> <li>16. Выполнение основных стадий приготовления заварного теста.</li> <li>17. Выполнение основных стадий приготовления бисквитного теста.</li> <li>18. Выполнение отчетной документации по производственной практики (презентация, дневник, отчет)</li> </ol>		108	
<b>Всего</b>		<b>602</b>	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 29/37

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику в учреждениях социального партнера, направление деятельности которого, соответствует профилю подготовки обучающихся.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативные документы:

1. Межотраслевые Правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000 с 01.07.2000 г. (постановление Минтруда России от 24.12.1999 г. №52).
2. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г.; №36)

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b> <b>Лист 30/37</b>
----------------------------	---------------------------------	---

Основные источники:

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 268 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>
4. Скороходова, Е. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Анадырь : ЧМК, 2014. - 1 эл. опт. диск (CD-R).
5. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебное пособие для студентов СПО/ Л. О. Широкова, А. В. Широков. – М.: РУСАЙНС, 2020. - 122 с.
6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов СПО/ Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – М.: Юрайт, 2020. - 695 с

Дополнительные источники:

7. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
8. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.
9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 31/37</b>

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий с которыми заключенный договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов..</p>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- комплексная оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка составления алгоритма организации деятельности повара</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- комплексная оценка выполнения письменных работ, практических заданий;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка презентации портфолио будущего специалиста;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- комплексная оценка выполнения письменных работ, практических заданий;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> </ul>



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 33/37</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<p>технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка презентации портфолио будущего специалиста;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
<p>ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</li> <li>- оценивать качество готовых блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка решения профессиональных задач с позиции педагогики.</li> <li>- комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС;</li> <li>- презентация разработанных моделей предметно-развивающей среды;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
<p>ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- оценивать качество готовых блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка решения профессиональных задач с позиции педагогики.</li> <li>- комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС;</li> <li>- презентация разработанных моделей предметно-развивающей среды;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения видов работ</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 34/37</b>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
		в процессе прохождения учебной и производственной практик
ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты. ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- комплексная оценка выполнения письменных работ, практических заданий;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка презентации портфолио будущего специалиста;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- комплексная оценка выполнения письменных работ, практических заданий;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка презентации портфолио будущего специалиста;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- комплексная оценка выполнения письменных работ, практических заданий;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 7.31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.</p>	<p>- оценка выполнения самостоятельной работы; - оценка презентации портфолио будущего специалиста; - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие положительных отзывов с мест производственной практики;</li> <li>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики;</li> <li>- оценка портфолио работ и документов;</li> <li>- оценка эссе;</li> <li>- оценка качества участия в конкурсах</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор способов решения профессиональных задач;</li> <li>- рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить диагностику ситуации;</li> <li>- определять адекватные варианты решения возникающих проблем;</li> <li>- выявлять возможные риски;</li> <li>- обосновывать принятие решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка реферирования, аннотирования, работы над</li> </ul>

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 36/37</b>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
задач, профессионального и личностного развития	развития	курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации;	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 37/37</b>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

### **Разработчик:**

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

преподаватель

(занимаемая должность)

Е.А. Скороходова

(инициалы, фамилия)

Еркова Н.А.

(инициалы, фамилия)