

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»




С.И.Ляшок

01 сентября 2023 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий
разнообразного ассортимента и пиццы

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР

 Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Разработчик: Яковенко Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»
ПК 7.5	Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»
ПК 7.6	Осуществлять электронный обмен данными

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

МДК 07.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	
Владеть навыками:	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов; -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции; -эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту;

	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление начинок и оформление мучных изделий. -приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки)); - соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасно хранить все товары согласно НАССР; - применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста; - работать с различными типами оборудования; - соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности; - использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами; - создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами; - правильно производить разделку, формовку теста после его готовности; - правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам; - применять различные техники формовки; - правильно хранить готовые изделия после выпекания; - правильно заполнять изделия начинкой; - применять различные виды техник оформления изделий.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов; - набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий; - причины порчи пищи; - показатели качества свежих и консервированных продуктов; - обращение с сырьём посредством технологий производства; - теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах; - ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям; - применение вкусовых комбинаций и согласование текстур; - сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий; - методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д. - длительность приготовления конкретного изделия до его готовности; - сырье и целесообразность применения в качестве начинки; - результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки.
<p>МДК 07.02 Применение специализированных программ в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)</p>	
Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять общие настройки программы iikoOffice; -осуществлять работу в iikoFront; - осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов); - осуществлять учет движения сырья и готовой продукции; - осуществлять учет продаж; - осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С); - организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица; - осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные; - осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья; - осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе;

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания; - осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками; - создавать и заполнять документацию в программе; - вести калькуляцию в программе; - создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы; - отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии; - анализировать продажи; - осуществлять настройку системы для конкретного предприятия; - производить гашение товаров в системе; - осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе; - создавать различные транзакции.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - схемы движения товаров на предприятии; - правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской); - правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд; - принципы взаимозаменяемости продуктов; - основы кассового учета на предприятиях; - принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности; - ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров; - ассортимент производимой поднадзорной продукции; - правила сертификации и декларирования товаров и продукции; - перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота; - принципы и преимущества электронного оборота документов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 208,

Из них на освоение МДК –94 часов,

в том числе, самостоятельная работа – 3 часа,

на практику учебную - 0 часов, практику производственную - 108 часов, экзамен по модулю – 6 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09-11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	56	48	30	-	-	-	2	6
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ОК 01 – ОК 07, ОК 09-11	Раздел 2. Применение специализированных программ в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)	38	31	20	-	-	-	1	6
	ПП.06 Производственная практика	108				-	108	-	-
	Экзамен по модулю	6	-	-	-	-	-	-	6
	Всего:	208	79	50	-	-	108	3	18

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы		
МДК. 07.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы		56
Тема 1.1 Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий	Содержание История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.	2 2
Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий	Содержание Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	24 2
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	22
	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление пельменей, хинкалей»	6
	Лабораторное занятие № 2 «Приготовление блинного теста и изделий из него (Блины, оладьи)»	6
	Практическое занятие №1 «Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий»	4
	Лабораторное занятие №3 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (Пироги, пирожки, кулебяки)»	6
Тема 1.3 Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий	Содержание Ассортимент мучных кулинарных изделий Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Технология приготовления теста для мучных кулинарных изделий.	10 10
Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов	Содержание Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки сырья. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	12 4
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	8
	Лабораторное занятие №4 «Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из слоеного теста (круассаны, штрудель). Приготовление начинок и фаршей для пирогов и пирожков»	8
Промежуточная аттестация		6

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2
Подбор рецептур национальных мучных кондитерских изделий		
Производственная практика по ПМ.07		108
Виды работ		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.		
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кулинарных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых осетинских пирогов на вынос и для транспортирования.		
6. Организация хранения готовых мучных кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания		
МДК 07.02 Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания (цифровой модуль)		38
Тема 2.1 Настройка предприятия в iiko	Содержание	4
	Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 1 «Настройка конфигурации торгового предприятия(общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)»	2
Тема 2.2 Товары и склады в iiko	Содержание	12
	Понятие номенклатуры. Движение товаров на предприятии. Виды отчетов.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	10
	Практическое занятие № 2 «Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки»	2
	Практическое занятие № 3 «Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров».	2
	Практическое занятие № 4 «Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах».	2
	Практическое занятие № 5 «Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов»	2
Практическое занятие № 6 «Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)»	2	
Тема 2.3	Содержание	8

Продажи и выручка в iiko	Прейскурант цен. Ценовые категории. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen. Дисконтная системы	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие № 7 «Работа на iikoFront. Банкеты и резервы»	2
	Практическое занятие № 8 «Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам»	2
Тема 2.4 Производственная партия. Инвентаризации в программе «Меркурий»	Содержание	7
	Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие №9 «Оформление производственной партии.»	2
	Практическое занятие №10 «Оформление транспортной партии на отгрузку»	2
	Электронный обмен данными.	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2: Обзор программ для автоматизации предприятий общественного питания.		1
Промежуточная аттестация		6
Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО если предусмотрено)		-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)		-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)		-
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		-
Экзамен по модулю		6
Всего		208

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране). Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие/ И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс. 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у в условиях дуального обучения/Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст:

электронный//Лань: электронно- библиотечная система. –
[URL:https://e.lanbook.com/book/151691](https://e.lanbook.com/book/151691) (дата обращения 15.10.2022). –Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО/Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.
3. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>
4. https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf
5. <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>
6. <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started>
7. https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.ХС

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
	–четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	- наблюдение за организацией работы с информацией
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	—наблюдение за организацией рабочего места
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- оценка коммуникаций
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места;	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Решение кейс-задач. Тестирование. Промежуточная аттестация в форме билетов.
ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	

разнообразного ассортимента		
ПК 7.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации 	
ПК 7.4 Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	Знает и умеет правильно применять функционал программ. 90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»;	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Тесты, устные опросы.
ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»; Менее 50% - «2».	Промежуточная аттестация в форме тестирования.
ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.