

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято
Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



Декан факультета среднего
профессионального образования
Таврилова О.С.
21 февраля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

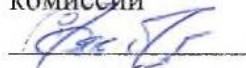
Форма обучения

очная

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на
заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.
Председатель цикловой
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

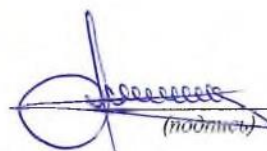
Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО



Программа согласована:

Директор ООО «СЕМЬЯ»


(подпись)

Д.В. Швец

«18» февраля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Технология приготовления пищи и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Приготовление горячих блюд массового спроса.
ПК 1.2	Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков массового спроса.
ПК 1.3	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 1.4	Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса.

1.2.3 Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса; - приготовления, оформления и отпуска горячих блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса; - приготовления, оформления и отпуска блюд и изделий из теста;
уметь	<p>проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф; - обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу; - охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф; - оценивать качество приготовленных п/ф; - организовывать рабочее место в производственных цехах; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - оценивать качество закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления

	<p>простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество горячих блюд; - проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста; - оценивать качество приготовленных блюд и изделий.
знать	<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, технологию приготовления п/ф для блюд массового спроса; - способы минимизации отходов при обработке сырья; - правила, условия и сроки хранения п/ф; - ассортимент, рецептуры и технологии приготовления простых блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы; - правила проведения бракеража холодных закусок; - требования к оформлению холодных закусок; - температуру подачи простых холодных блюд; - виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, правила их безопасного использования; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству горячих блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых горячих блюд; - ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса, теста; - способы сервировки тарелок, варианты оформления, температуру подачи; - требования к качеству горячих блюд; - правила проведения бракеража; - виды технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, правила их безопасного использования; - классификацию, пищевую ценность мучных блюд и изделий простого ассортимента; - рецептуры, технологию приготовления простых блюд и изделий из пресного и дрожжевого теста; - требования к качеству мучных блюд и изделий; - правила проведения бракеража; - причины возникновения производственного брака; - виды технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных блюд и изделий.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -

Из них на освоение МДК –

на практики:

- учебную **72**

-производственную **72**

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа ¹	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
		лабораторные и практические занятия, часов		курсовая проект (работа), час					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	220	220	140	-	-	-	-	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-	
	Всего:	364	220	140		72	72		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01. Технология приготовления пищи			
Тема 1. Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции	Содержание	10	
	1. Ассортимент овощных п/ф: характеристика. Требования к качеству.	2	1
	2. Ассортимент рыбных п/ф для варки, жарения, тушения. Требования к качеству.	2	1
	3. Ассортимент п/ф из мяса, субпродуктов. с/х птицы Требования к качеству.	2	1
	4. Ассортимент п/ф из Требования к качеству.	2	1
	5. Ассортимент п/ф из с/х птицы. Требования к качеству.	2	1
	Практическая работа	8	
	1. Отработка рецептур п/ф из овощей, рыбы, мяса	4	2
	2. Расчет потерь сырья при приготовление п/ф из овощей	2	
	3. Составление схем обработки овощей	2	
Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса	Содержание	26	
	1. Значение холодных закусок. Классификация. Бутерброды: приготовление, оформление, требования к качеству.	2	1
	2. Ассортимент, приготовление салатов из свежих, отварных, консервированных овощей, оформление, требования к качеству.	2	1

	3.	Винегреты: ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству.	2	1
	4.	Ассортимент, приготовление салатов из рыбы. Оформление, требования к качеству.	2	1
	5.	Ассортимент, приготовление салатов из мяса, с/х птицы. Оформление, требования к качеству.	2	1
	6.	Ассортимент, приготовление закусок из овощей, яиц. Оформление, требования к качеству.	2	1
	7.	Ассортимент, приготовление закусок из рыбы, рыбной гастрономии. Оформление, требования к качеству.		
	8.	Ассортимент, приготовление закусок из мяса, с/х птицы, мясной гастрономии. Оформление, требования к качеству.	2	1
	9.	Холодные соусы, масляные смеси, заправки: приготовление, требование к качеству.		
	10.	Холодные супы: приготовление, требование к качеству	2	1
	11.	Горячие закуски. Оформление, требования к качеству.	2	1
	12.	Фингер фуд. Оформление, требования к качеству.	2	2
	13.	Оволакто и вегетарианские закуски. Оформление, требования к качеству.	2	2
	Практические работы		34	
	1.	Отработка рецептур , оформление, отпуск салатов из овощей	4	2
	2.	Отработка рецептур , оформление, отпуск холодных закусок из яиц, овощей, рыбы	4	2
	3.	Отработка рецептур , оформление, отпуск холодных закусок из мяса, субпродуктов, с/х птицы	4	2
	4.	Отработка рецептур, оформление, отпуск холодных соусов, смесей, заправок	4	2
	5.	Расчет потерь сырья при приготовление блюд массового спроса и закусок	2	
	6.	Составление схем приготовления блюд массового спроса	2	
	1.	Приготовление салатов: салат «Весна», салат «Летний», салат из	14	

	белокочанной капусты, салат мясной, салат столичный, винегрет овощной. 2. Приготовление винегретов. Оценка качества 3. Приготовление бутербродов. Оценка качества 4. Приготовление мясных блюд и закусок. Оценка качества 5. Приготовление рыбных блюд и закусок. Оценка качества 6. Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы натуральном куском. 7. Расчёт сырья холодных блюд и закусок			
Тема 3. Приготовление горячих блюд массового спроса	Содержание	26		
	1.	Значение супов, классификация. Приготовление бульонов, щей борщей, рассольников. Ассортимент, отпуск, требования к качеству.	2	1
	2.	Ассортимент, приготовление супов картофельных, с овощами, крупами, макаронами, бобовыми. Отпуск, требования к качеству.	2	1
	3.	Значение овощных блюд. Блюда из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Отпуск, требования к качеству.	2	1
	4.	Ассортимент, приготовление блюд из круп, макарон, бобовых. Отпуск, требования к качеству.	2	1

5.	Ассортимент, приготовление блюд из яиц, творога. Отпуск, требования к качеству.	2	1
6.	Значение соусов, классификация. Соус красный основной, производные. Требования к качеству	2	1
7	Соус белый основной, производные. Приготовление, требования к качеству	2	1
8.	Соусы яично-масляные; масляные смеси и заправки. Приготовление, требования к качеству. Соусы холодные сладкие.	2	1
9.	Ассортимент, приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной тушеной, запеченной рыбы. Отпуск, требования к качеству	2	1
10.	Значение мясных блюд. Ассортимент, приготовление блюд из отварного, припущенного, жаренного мяса. Требования к качеству.	2	1
11.	Ассортимент, приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса. Отпуск, требования к качеству.	2	1
12.	Ассортимент, приготовление блюд из измельченного мяса. Отпуск, требования к качеству.	2	1
13	Ассортимент, приготовление блюд из субпродуктов, с/х птицы. Отпуск, требования к качеству	2	
Практическая работа		64	
1.	Отработка рецептур , отпуск супов.	4	2
2.	Отработка рецептур , отпуск овощных блюд.	4	2
3.	Отработка рецептур , отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	4	2
4.	Отработка рецептур соусов.	4	2
5.	Отработка рецептур , отпуск блюд из рыбы	4	2

	6.	Отработка рецептур , отпуск блюд из мяса	4	2
		<p>1. Ассортимент изучаемых блюд: мясо отварное, сосиски или сардельки отварные, мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, бефстроганов, поджарка, ромштекс, шницель оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>2. Изучение схемы разделки рыбы и морепродуктов.</p> <p>3. Произвести расчёты по обработке и разделки рыбы.</p> <p>4. Ассортимент изучаемых блюд: мясо тушеное, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов, Ассортимент изучаемых блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом.</p> <p>5. Ассортимент изучаемых блюд: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, рулет с макаронами.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>7. Приготовление блюд из мяса домашней птицы.</p> <p>8. Последовательность выполнения технологических операций при первичной обработке мясопродуктов и домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>9. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</p> <p>10. Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы.</p>	40	

	<p>10. Изучение ассортимента блюд: из грибов.</p> <p>11. Технология приготовления блюда грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.</p> <p>12. Обработка и нарезка традиционных видов овощей.</p> <p>13. Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных.</p> <p>Составление документации</p> <p>14. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления грибных блюд.</p> <p>15. Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей.</p> <p>16. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования.</p> <p>17. Проведение бракеража. Составление документации.</p> <p>18. Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам</p> <p>19 Составление технологических схем обработки овощей. Расчеты % отходов.</p> <p>20 Расчет сырья, необходимого для приготовления картофельного пюре.</p>			
Тема 4. Приготовление сладких блюд и напитков.	Содержание	4		
	1.	Значение сладких блюд. Ассортимент, рецептура, технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов. Ассортимент, рецептура, технология приготовления горячих сладких блюд: яблочная шарлотка, суфле, сухарный пудинг, блинчики со сладкими начинками. Требования к качеству; оформление и отпуск.	2	1
	3.	Ассортимент, рецептура, технология приготовления холодных и горячих напитков: чай, кофе, кофейные напитки, какао; фруктовые напитки, морсы, молочные коктейли. Требования к качеству; оформление и отпуск.	2	1
		Практические занятия 1. Расчёт сырья сладких блюд и напитков	8	

		2. Приготовление сладких блюд. Оценка качества 3. Приготовление горячих сладких блюд. Оценка качества 4. Приготовление холодных напитков. Оценка качества		
Тема 5. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса	Содержание		4	
	1.	Рецептура, технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент блюд и кулинарных изделий: пирожки жареные, беляши, ватрушки, пончики, оладьи, блины. Требования к качеству.	2	1
	2.	Рецептура, технология приготовления бездрожжевого теста плотной и слабой консистенции. Рецепт и технология приготовления: вареников, пельменей, чебуреков, блинчиков (с различными фаршами и дополнительными компонентами).	2	1
	Практические работы		14	
	1.	Технология приготовления и отпуска сладких блюд	4	2
	2.	Технология приготовления и отпуска мучных блюд и изделий	4	2
		1. Расчёт сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий. 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 3. Приготовление бисквитного полуфабриката.	6	

<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, нормативно-технической литературы. 2. Работа с ресурсами Интернет, справочными системами «Гарант», «Консультант Плюс». 3. Подготовка к выполнению практических работ с использованием методических указаний и подготовка к защите. 4. Оформление практических и лабораторных работ, их защита. <p>Примерная тематика внеаудиторной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение рефератов по темам: «П/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов высокой степени готовности», «П/ф из овощей для фарширования», «Кнельная мясная масса», «Ассортимент п/ф из белипной массы», «Холодные закуски из морепродуктов», «Паштеты», «Фруктово-ягодные желе», «Мелкоштучные изделия из дрожжевого теста». 2. Создание презентаций по темам: «Холодные блюда и закуски из рыбных пресервов», «Мясные заливные и холодцы», «Приготовление мясных зраз и рулетов», «Фруктово-ягодные муссы», «Блины и блинчики». <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с конспектами. 2. Работа с учебниками. 3. Работа с мультимедийными средствами. 4. Составление кроссвордов. 	<p>56</p>	

Учебная практика	Виды работ	72	
Тема 1. Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции		6	
1. Технология приготовления: овощных п/ф: рыбных п/ф для варки, жарения, тушения, п/ф из мяса, субпродуктов, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка и нарезка овощей (простая и сложная формы нарезки), рыбы, мяса и с/х птицы (подготовка для фарширования, приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф) Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса		18	
1. Технология приготовления: салатов из свежих, отварных, консервированных овощей, винегретов, салатов из рыбы, салатов из мяса, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей, рыбы, мяса и с/х птицы (варка, запекание, обжаривание, нарезка). Приготовление салатных заправок, масляных смесей. Смешивание ингредиентов, оформление салатов. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
2. Технология приготовления закусок из овощей, яиц, рыбы, рыбной гастрономии, мяса, с/х птицы, мясной гастрономии.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей, рыбы, мяса и с/х птицы, варка яиц, тепловая обработка ингредиентов. Нарезка, оформление закусок. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
3. Технология приготовления холодных соусов, масляных смесей, заправок. Приготовление холодных супов.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, смешивание, взбивание, доведение до вкуса. Оформление. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Тема 3. Технология приготовления горячих блюд массового спроса		36	
1. Технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников, супов картофельных, с овощами, крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, приготовление, бульонов, «оттяжки», нарезка, пассерование овощей; подготовка	6	

	круп, макаронных изделий, бобовых. Варка супов, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.		
2. Технология приготовления блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей (простая и сложная формы нарезки), приготовление соусов, варка, жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
3. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка круп, макаронных изделий, творога (протирание, смешивание), тепловая обработка: варка, жарение, запекание. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
4. Технология приготовления соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных; яично-масляных соусов, масляных смесей и заправок; холодных сладких соусов.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей (простая и сложная формы нарезки), приготовление пассеровок, бульонов, смешивание продуктов варка, протирание, прогревание. Приготовление масляных смесей, салатных заправок. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
5. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка рыбы, приготовление соусов, варка, жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
6. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного мяса, из измельченного мяса, субпродуктов, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка мяса, субпродуктов, с/х птицы, приготовление п/ф, приготовление соусов, варка,	6	

	жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.		
Тема 4. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		6	
1.Технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов; горячих сладких блюд: яблочной шарлотки, суфле, сухарного пудинга, блинчиков со сладкими начинками; приготовлении холодных и горячих напитков: чая, кофе, кофейных напитков, какао, фруктовых напитков, морсов, молочных коктейлей.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка сырья; приготовление теста, взбивание, соединение компонентов, взбивание, смешивание, запекание, варка (на пару), жарка, приготовление начинок, заваривание чая, варка кофе, напитков. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Тема 5. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса		6	
1.Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожков жареных, беляшей, ватрушек, пончиков, оладий, блинов. Технология приготовления бездрожжевого теста плотной и слабой консистенции и изделий из него: вареников, пельменей, чебуреков, блинчиков (с различными фаршами и различными компонентами)	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, приготовление теста, начинки, порционирование, формование изделий, выпекание, жарение, варка, приготовление соусов, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Производственная практика		72	
Виды работ			
Тема 1. Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции		6	
1. Технология приготовления: овощных п/ф: рыбных п/ф для варки, жарения, тушения, п/ф из мяса, субпродуктов, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка и нарезка овощей (простая и сложная формы нарезки), рыбы, мяса и с/х птицы (подготовка для фарширования, приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф) Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	

Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса		18	
1. Технология приготовления: салатов из свежих, отварных, консервированных овощей, винегретов, салатов из рыбы, салатов из мяса, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей, рыбы, мяса и с/х птицы (варка, запекание, обжаривание, нарезка). Приготовление салатных заправок, масляных смесей. Смешивание ингредиентов, оформление салатов. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
2. Технология приготовления закусок из овощей, яиц, рыбы, рыбной гастрономии, мяса, с/х птицы, мясной гастрономии.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей, рыбы, мяса и с/х птицы, варка яиц, тепловая обработка ингредиентов. Нарезка, оформление закусок. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
3. Технология приготовления холодных соусов, масляных смесей, заправок. Приготовление холодных супов.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, смешивание, взбивание, доведение до вкуса. Оформление. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Тема 3. Технология приготовления горячих блюд массового спроса		36	
1. Технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников, супов картофельных, с овощами, крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, приготовление, бульонов, «оттяжки», нарезка, пассерование овощей; подготовка круп, макаронных изделий, бобовых. Варка супов, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
2. Технология приготовления блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей (простая и сложная формы нарезки), приготовление соусов, варка, жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	

3. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка круп, макаронных изделий, творога (протираание, смешивание), тепловая обработка: варка, жарение, запекание. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
4. Технология приготовления соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных; яично-масляных соусов, масляных смесей и заправок; холодных сладких соусов.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка овощей (простая и сложная формы нарезки), приготовление пассеровок, бульонов, смешивание продуктов варка, протираание, прогревание. Приготовление масляных смесей, салатных заправок. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
5. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка рыбы, приготовление соусов, варка, жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
6. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного мяса, из измельченного мяса, субпродуктов, с/х птицы.	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка мяса, субпродуктов, с/х птицы, приготовление п/ф, приготовление соусов, варка, жарение, тушение, запекание. Соединение компонентов, тепловая обработка, доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Тема 4. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		6	
1.Технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов; горячих сладких блюд: яблочной шарлотки, суфле, сухарного пудинга, блинчиков со сладкими начинками; приготовлении холодных и горячих	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка сырья; приготовление теста, взбивание, соединение компонентов, взбивание, смешивание, запекание, варка (на пару), жарка, приготовление	6	

напитков: чая, кофе, кофейных напитков, какао, фруктовых напитков, морсов, молочных коктейлей.	начинок, заваривание чая, варка кофе, напитков. Доведение до вкуса, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.		
Тема 5. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса		6	
1.Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожков жареных, беляшей, ватрушек, пончиков, оладий, блинов. Технология приготовления бездрожжевого теста плотной и слабой консистенции и изделий из него: вареников, пельменей, чебуреков, блинчиков (с различными фаршами и различными компонентами)	Организация рабочего места, расчет количества сырья, подготовка обработка сырья, приготовление теста, начинки, порционирование, формование изделий, выпекание, жарение, варка, приготовление соусов, оформление, правила подачи. Качественная оценка, условия и сроки хранения.	6	
Всего:		340	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
21. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Васильева И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л.В. Беркетова. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 212 с. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/33833A17-1A7F-4FF9-82C3-1936CE12FEF5#page/1>
2. Ковтун Т.П., Бажко С.Д., Методические указания по составлению технологических схем на продукцию общественного питания для студентов специальности 2712(Технология продукции общественного питания), Владивосток. Изд-во ДВГАЭУ 1999 г.,32с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник под редакцией член-корр. МАИ проф. Скурихина И.М. и академика РАМН, проф. Тутельяна В.А.- М.: Дели принт, 2002 г., 236с.
3. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства., М.: Академия, 2008 г, 608 с.
4. Справочник по разделки мяса, производству полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых мясных блюд. М.:Пищевая промышленность, 2004 г.,343с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции.	- знание ассортимента, технологии приготовления и назначения овощных, рыбных, мясных п/ф	- устный опрос; - тестирование
	- знание основных органолептических показателей качества п/ф	- устный опрос; - тестирование
	- знание вспомогательных компонентов для приготовления п/ф: льезон, панировки, пряности	- устный опрос; - тестирование
	- знание способов и правил замораживания и размораживания п/ф	- устный опрос; - тестирование
	- демонстрация навыков приготовления п/ф из овощей, рыбы, мяса для блюд массового спроса	- оценка результатов лабораторной работы
	- знание правил подбора и эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды и правил безопасной эксплуатации	- устный опрос; - тестирование
2. Технология приготовления холодных блюд, закусок массового спроса.	- знание ассортимента, рецептуры, технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мясопродуктов, домашней птицы	- устный опрос - тестирование
	- знание правил порционирования холодных закусок	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента холодных соусов, заправок для приготовления и оформления холодных закусок	- устный опрос; - тестирование
	- знание современных требований к оформлению	- устный опрос; - тестирование
	- знание требований к качеству холодных блюд массового спроса	- устный опрос; - тестирование
	- знание правил проведения бракеража, условий и сроков хранения, температуры отпуска	- устный опрос; - тестирование
	- демонстрация навыков приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок	- оценка результатов лабораторной работы

	- овладение навыками выполнения основных технологических расчетов	- оценка результатов практической работы
3. Приготовление горячих блюд массового спроса.	- знание ассортимента, рецептур, технологии приготовления горячих блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы	- устный опрос - тестирование
	- знание правил порционирования основного продукта, гарниров, соусов при отпуске горячих блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептур, технологии приготовления гарниров из овощей, макаронных изделий, круп	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептуры, технологии приготовления горячих соусов	- устный опрос; - тестирование
	- знание требований к качеству горячих блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание правил проведения бракеража	- устный опрос; - тестирование
	- знание правил компоновки основного продукта, гарнира, соуса при отпуске горячего блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание условий и сроков реализации горячих блюд	- устный опрос; - тестирование
	- демонстрация навыков приготовления и отпуска горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы	- оценка результатов лабораторной работы
	- овладение навыками выполнения технологических расчетов при приготовлении блюд	- оценка результатов практической работы
4. Приготовление сладких блюд и напитков	- знание ассортимента, рецептуры, технологии приготовления компотов, киселей, желе, мусов	- устный опрос; - тестирование
	- знание правил порционирования и оформления холодных сладких блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептур, технологии приготовления горячих сладких блюд: яблочная шарлотка, суфле ванильное, пудинг сухарный, блинчики с фруктовой начинкой, яблоки в тесте кляр	- устный опрос; - тестирование

	- знание правил порционирования и оформления горячих сладких блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание требований к качеству горячих сладких блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептур, технологии приготовления и отпуска горячих напитков: чай, кофе, какао, кофейный напиток	- устный опрос; - тестирование
5. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса.	- знание правил подготовки сырья для приготовления мучных блюд	- устный опрос; - тестирование
	- знание рецептур, технологии приготовления дрожжевого теста	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептуры и технологии приготовления мучных блюд и изделий из дрожжевого теста	- устный опрос; - тестирование
	- знание ассортимента, рецептур, технологии приготовления фаршей: мясной, из капусты, из картофеля, яичный, грибной, творожный, яблочный	- устный опрос; - тестирование
	- знание требований к качеству блюд и изделий из дрожжевого теста	- устный опрос; - тестирование
	- знание рецептур, технологии приготовления бездрожжевого теста для вареников, пельменей, чебуреков, лапши, блинчиков	- устный опрос; - тестирование
	- знание рецептур, технологии приготовления блюд и изделий из бездрожжевого теста	- устный опрос; - тестирование
	- знание требований к качеству блюд и изделий из бездрожжевого теста	- устный опрос; - тестирование

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
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления блюд и качества выполнения работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления блюд	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работа с электронной нормативно-справочной литературой	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в про-

		цессе освоения образовательной программы
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы