

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **Вариативный блок**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин,  
высшая квалификационная категория

## *СОДЕРЖАНИЕ*

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа ПМ. 07 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы» является дополнительной частью профессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер».

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 07</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы</b>
<b>ПК 7.1.</b>	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 7.2.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.3.</b>	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.4.</b>	Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»
<b>ПК 7.5</b>	Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»
<b>ПК 7.6</b>	Осуществлять электронный обмен данными

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

МДК 07.01	
Владеть навыками	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
	Эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту
	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.
	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
Уметь	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	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.
МДК 07.02	
Владеть навыками	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 (Mercurий, 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
	осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания
	осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию
	осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем
	осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками
Уметь	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
	создавать инвентаризации
	осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот
	осуществлять отpravку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота
Знать	схемы движения товаров на предприятии

	правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)
	правила проведения обработок 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

### 1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **268 ч.**

в том числе в форме практической подготовки 232 ч.

Из них на освоение МДК **88 ч.**

в том числе самостоятельная работа 0 ч.

практики, в том числе учебная 0 ч.

производственная **180 ч.**

Консультация **4 ч.**

Промежуточная аттестация 8

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01-05, ОК 09 ОК 10 КК01-КК04	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий и пиццы.  <i>МДК 07.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</i>	<b>196</b>	<b>176</b>	52	32	-	6	-	144
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ОК 01-ОК 05, ОК 05 ОК 09	Раздел 2. Применение специализированных программ в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)  <i>МДК 07.02 Применение специализированных программ в предприятиях</i>	<b>68</b>	<b>56</b>	36	20		2	-	36

ОК 10 ОК01- ОК04	<i>общественного питания (цифровой модуль)</i>								
	Учебная практика	-							
	Производственная практика	<b>180</b>						-	<b>180</b>
	Консультация	<b>4</b>							
	Промежуточная аттестация	<b>8</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>268</b>	<b>232</b>	<b>88</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>252</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		44/32	
МДК 07.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий		44/32	
Тема 1.1. Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий	<b>Содержание</b>	8	
	1. История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 ОК 01-04
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
	1. <b>Практическое занятие №1</b> Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках	4	
Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий	<b>Содержание</b>	26	ПК 7.1
	3. 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.	2	ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>Лабораторно практическое занятие №1</b>		

	1. Приготовление пельменей, хинкалей.	6	
	<b>Лабораторно практическое занятие №2</b>	6	
	2. Приготовление блинного теста и изделий из него (Блины,оладьи)		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий	4	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
	<b>Лабораторно практическое занятие №3</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (Пироги, пирожки, кулебяки, пицца)	6	
<b>Тема 2.1.Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий</b>	5. 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.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
<b>Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов</b>	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК01-10 КК 01-04
	2. 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	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторно практическое занятие №4</b> Приготовление и оформление мучныхкулинарных изделий из слоеного(круасаны,штрудель)Приготовление начинок и фаршей для пирогов и пирожков теста	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01- ОК 10 КК 01-04

<p><b>Производственная практика по МДК 07.01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление дрожжевого теста.</li> <li>2. Приготовление пресного теста.</li> <li>3. Приготовление слоеного теста</li> <li>4. Приготовление сдобного теста</li> <li>5. Приготовление фарша мясного с луком.</li> <li>6. Приготовление фарша рыбного.</li> <li>7. Приготовление фарша картофельного с луком.</li> <li>8. Приготовление фарша из свежей и квашенной капусты.</li> <li>9. Приготовление фарша морковного.</li> <li>10. Приготовление фарша рисового с яйцом.</li> <li>11. Приготовление фарша грибного.</li> <li>12. Приготовление фарша яблочного.</li> <li>13. Приготовление пельменей, вареников.</li> <li>14. Приготовление блинов, блинчиков, оладий.</li> <li>15. Приготовление пирожков, расстегаев.</li> <li>16. Приготовление пончиков, ватрушек.</li> <li>17. Приготовление пиццы.</li> <li>18. Приготовление лапши домашней.</li> <li>19. Приготовление профитролей, корзиночки.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	
<p><b>Консультации</b></p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания</b></p>	<p><b>32/20</b></p>	

<b>МДК 07.02 Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания (цифровой модуль)</b>		<b>32/20</b>	
<b>Тема 1.1 Настройка предприятия в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>4\2</b>	ПК 7.4. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	1. Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	1. Настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)		
<b>Тема 1.2 Товары и склады в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>15/12</b>	ПК 7.4 ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	2. Понятие номенклатуры.	2	
	3. Движение товаров на предприятии		
	4. Виды отчетов		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	2. Создание номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы). Операции с номенклатурой. Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки.	2	
	3. Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров. Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах.	2	
4. Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов. Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)	2		
5. Работа с ЕГАИС. Создание алкогольной декларации	2		
<b>Тема 1.3 Продажи и выручка в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/5</b>	ПК 7.4 ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10
	5. Прейскурант цен. Ценовые категории	2	
	6. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы		

	iikoKitchen 7. Дисконтная системы		КК 01-04
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	6. Формирование прейскуранта, создание приказов об изменении прейскуранта. Создание быстрого меню	2	
	7. Работа на iikoFront Банкеты и резервы. продажам	2	
	8. Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание скидок, назначение скидок вручную, по карте, автоматические скидки. Отчет по гостевым картам	2	
<b>Тема 1.4 Общие сведения о системе «Меркурий». Входящая партия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 7.5. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	8. Общие принципы государственного контроля. Входящая партия	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	9. Подача заявки Оформление входящей партии по электронному ВСД	2	
<b>Тема 1.5 Производственная партия. Инвентаризации в Программе «Меркурий»</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ПК 7.5 ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	9. Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	10. Оформление производственной партии и транспортной партии на отгрузку	2	
<b>Тема 1.6 Электронный Обмен данными</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 7.6 ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	10. Принципы электронного документооборота.	2	
	Консультации	2	
	Промежуточная аттестация: <b>дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Производственная практика по МДК 07.02</b> Осуществлять настройку программы iiko, предприятия, управления сотрудниками. Вести калькуляцию в программе iiko. Создавать и заполнять отчетную документацию в программе iiko. Создавать различные транзакции в программе «Меркурий».		36	
<b>Демонстрационный экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>268</b>	

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

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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

##### **3.2.1. Основные 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°», 2023. - 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. Мацикова О. В. Короткевич И. Л. Калькуляция и учет: учебное пособие для спо /Мацикова О. В. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2019.-195с. - ISBN:978-985-503-920-5.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у всловиях дуальногообучения/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> (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, 2019. – 240 с.
3. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>
4. [https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG\\_iikoOffice\\_3.1.pdf](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](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,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

руководством, клиентами.		
<b>ОК 05</b>  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
<b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК 07</b> 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
<b>ОК 09</b> 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
<b>ОК 10.</b>  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	- оценка коммуникаций

	(текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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 разнообразного ассортимента	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	
ПК 7.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– 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	Знает и умеет правильно применять	Наблюдение за

<p>Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»</p>	<p>функционал программ.</p>	<p>деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Тесты, устные опросы.</p>
<p>ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»</p>	<p>90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»; Менее 50% - «2».</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме тестирования.</p>
<p>ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными</p>		

