

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции 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 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд

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

Владеть навыками	Н 7.1.01	подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н 7.1.02	уборки рабочих мест основного производства организации питания,
	Н 7.1.03	проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
	Н 7.1.04	упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству

	Н 7.1.05	подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.1.06	обработки, нарезки и формовки овощей
	Н 7.1.07	подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	Н 7.2.01	приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
	Н 7.2.02	приготовления каш и гарниров из круп
	Н 7.2.03	приготовления несложных блюд из рыбы
	Н 7.2.04	приготовления несложных блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
	Н 7.2.05	приготовления блюд из яиц
	Н 7.2.06	приготовления блюд из творога
	Н 7.2.07	приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
	Н 7.2.08	приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
	Н 7.2.09	приготовления горячих напитков
	Н 7.2.10	приготовления и оформление несложных салатов
	Н 7.2.11	процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширование продукции
	Н 7.2.12	порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий,
Уметь	У 7.1.01	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.1.02	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	У 7.1.03	03 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.01	готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
	У 7.2.02	соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.03	отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 7.2.04	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	У 7.2.06	аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
Знать	З 7.1.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3 7.1.02	рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.1.03	требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.1.04	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
3 7.2.01	правила пользования сборниками рецептов на приготовление несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.02	02 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
3 7.2.03	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.04	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 7.2.05	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
3 7.2.06	физико-химические процессы, происходящие в продуктах в процессе обработки и приготовления блюд

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

Всего часов – 168 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 148 часов;

Из них на освоение МДК – 54 часа;

в том числе самостоятельная работа – 2 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная - 72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК 10</b>	Раздел 1 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<b>54</b>	40	<b>54</b>	40		2			
	Учебная практика	<b>36</b>	36						<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	72							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	6					6		
	<b>Всего:</b>	<b>168</b>	<b>154</b>	<b>54</b>	40		<b>2</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>72</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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем ак. часов\ в т.ч. в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код НУ\З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Приготовлению, презентации несложных блюд</b>				
<b>МДК 07.01 Осуществление процесса приготовления несложных блюд</b>				
<b>Тема 1.1 Технологический процесс приготовления простых блюд из овощей</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	<b>Отварные и тушеные овощи:</b> подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировани, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическая работа 1.</b> Использование Сборника рецептов для составления технологических карт на блюда из овощей.	2		
	<b>Лабораторная работа 1</b> Подготовка рабочего места для приготовления блюд из отварных и тушеных овощей	2		
	<b>Лабораторная работа 2</b> Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей	2		
<b>Тема 1.2 Технологический</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/8</b>		
	<b>Блюда и гарниры из круп:</b> подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассор-	4	ПК 7.1, ПК 7.2	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3

<b>процесс приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	тимент блюд и гарниров из круп, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Изделия из каш: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из каш, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	<b>Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий:</b> подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности			
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа 2</b> Использование Сборника рецептур для расчета бр, нт для каш.	2		
	<b>Лабораторная работа 3</b> Подготовка рабочего места для приготовления блюд и изделий из круп	2		
	<b>Лабораторная работа 4</b> Приготовление блюд и изделий из круп	2		
<b>Лабораторная работа 5</b> Оценка качества блюд и изделий из круп	2			
<b>Тема 1.3 Технологический процесс приготовления простых блюд из творога</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>		
	<b>Блюда из творога:</b> : подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из творога, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа 3</b> Использование Сборника рецептур для составления ТК для блюд из творога	2		

	<b>Лабораторная работа 6</b> Подготовка рабочего места для приготовления блюд из творога.	2	ОК 09, ОК10, ОК 11	3 7.2.1 3 7.2.2
	<b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление блюд из творога.	2		
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Оценка качества блюд из творога	2		
<b>Тема 1.4 Технологический процесс приготовления простых блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>		
	<b>Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы:</b> подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа 4.</b> Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из рыбы.	2		
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбы	2		
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление блюд из отварной и тушеной рыбы	2		
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Оценка качества приготовленных блюд из рыбы	2		
<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>			
<b>Тема 1.5 Технологический процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы</b>	<b>Блюда из отварного мяса:</b> подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварного мяса, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>	<b>10</b>		
	5. Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из мяса.	2		
	6. Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из птицы	2		
	12. Подготовка рабочего места для блюд из мяса	2		
	13. Приготовление блюд из тушеного мяса	2		



	14. Оценка качества блюд из тушеного мяса	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 07</b> <b>Блюда из отварной птицы:</b> Составить конспект лекционного материала по плану: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и пищевая ценность сырья</li> <li>2. Способы заправки птицы</li> <li>3. Правила варки птицы</li> <li>4. Правила порционирования птицы</li> <li>5. Гарниры и соусы к отварной птице</li> <li>6. Отпуск блюд из отварной птицы</li> <li>7. Требования к качеству</li> <li>8. Ассортимент блюд из отварной птицы</li> </ol>		2		
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания готовить несложные блюда из овощей, круп, творога, рыбы, мяса т птицы выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать ег готовить несложные блюда по технологическим картам,		36		
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара		72		

<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление несложных блюд из рыбы, блюд из мяса, домашней птицы по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p>			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Итого</b>	<b>168/148</b>		

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания.**

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.

4. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018

5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

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

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Еськова Л.Е. , Майданек Т.В. , Маркова Т.И. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 1, 6-е изд., стер, Год выпуска 20

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Беломестная Н.Н. , Доценко Н.В. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 2, 6-е изд., стер., Год выпуска 2017

#### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29

5. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212

6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями.

7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М, Хлебинформ, 1996
12. ГОСТ Р 503104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
13. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Журнал «Питание и общество»
16. Журнал «Технологическое оборудование и материалы»
17. Журнал «Ресторатор»
18. Журнал «Торговое оборудование»
19. Журнал «Ресторанные ведомости»

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции	демонстрировать умения организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ - 011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления несложных блюд,	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд	демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении не сложных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; Несложных блюд из творога; Несложных блюд из рыбы, мяса и птицы, в соответствии с СанПиНа и по заданию повара.	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>