

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик  
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

## УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих  
«30» мая 2019 г

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 07 от 30.05.2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрированного Минюстом России № 33234 от 23.07.2014 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Баранникова И.А. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В., зав. производством столовой  
«Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

\_\_\_\_\_ Геворгян Г.Э., директор фирмы «Янтарь-С», диплом, бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	18

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Вести процесс организации приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

ПК 7.2 Организовывать варку и жарку запекание картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); овощных и крупяных изделий, блинов, оладий, блинчиков.

ПК 7.3 Осуществлять контроль порционирования и раздачу готового блюда и кулинарного изделия.

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

**Цель профессионального модуля** – усвоение теоретических основ по приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, приобретение умений и навыков, необходимых поварам 3 разряда, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи:**

- приобретение умений подготовки овощей, мяса, рыбы, птицы, круп для приготовления кулинарной продукции;

- формирование навыков приготовления полуфабрикатов и простых кулинарных блюд и изделий;

- приобретение умений и навыков органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;

- приобретение навыков безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении кулинарной продукции.

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для

сложных блюд;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

**уметь:**

- осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;

- осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;

- осуществлять запекание овощных и крупяных изделий;

- осуществлять процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовку, фарширования, начинку изделий;

- осуществлять приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;

- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**знать:**

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

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

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 42 часов;  
учебной практики 144 часа; производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Вести процесс организации приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки
ПК 7.2	Организовывать варку и жарку, запекание картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); овощных и крупяных изделий, блинов, оладий, блинчиков.
ПК 7.3	Осуществлять контроль порционирования и раздачу готового блюда и кулинарного изделия
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Приготовление кулинарной продукции	126	84	30	-	42	-	-	-
	Учебная практика	144						144	-
	Производственная практика	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>414</b>	<b>84</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>144</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Приготовление кулинарной продукции		126	
МДК. 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции		126	
Тема 1.1 Техника безопасности на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Охрана и безопасность труда на предприятиях общественного питания Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования предприятий общественного питания, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях общественного питания правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов.</p>	4	2
Тема 1.2 Технологический процесс приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Механическая обработка плодов, овощей, грибов</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Режимы хранения и реализация. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление фарша и начинок для кулинарных блюд и изделий. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Особенности обработки плодов. Правила пользования производственным инвентарем,</p>	40 4	2

	инструментом, применяемым при обработке плодов, овощей, грибов.		
2.	<p><b>Механическая обработка рыбы и морепродуктов</b></p> <p>Семейство рыб и показатели качества рыб. Особенности технологического процесса обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, осетровой рыбы. Сроки хранения рыбы и полуфабрикатов из нее. Виды полуфабрикатов из рыбы, правила их приготовления. Приготовление фарша и начинок для кулинарных блюд и изделий. Нерыбные продукты моря, их механическая обработка. Использование рыбных отходов. Дефекты полуфабрикатов из рыбы: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Режимы хранения и реализации. Правила пользования производственным инвентарем, инструментом, применяемым при обработке рыбы, морепродуктов.</p>	4	2
3.	<p><b>Механическая обработка мяса</b></p> <p>Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины. Виды полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, правила их приготовления. Полуфабрикаты из рубленного мяса. Полуфабрикаты из котлетной массы. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление фарша и начинок для кулинарных блюд и изделий. Обработка субпродуктов. Обработка костей. Дефекты полуфабрикатов из мяса: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Режимы хранения и реализации. Правила пользования производственным инвентарем, инструментом, применяемым при обработке мяса.</p>	4	2
4.	<p><b>Механическая обработка птицы, дичи, кролика</b></p> <p>Механическая обработка птицы (ошипывание, опаливание, потрошение). Особенности обработки субпродуктов из птицы. Виды полуфабрикатов из птицы (кур, цыплят, уток, индеек, гуся). Формовка тушек. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, субпродуктов. Требования к качеству.</p> <p>Обработка кролика и полуфабрикаты из него. Дефекты полуфабрикатов из птицы, кролика: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Правила пользования производственным инвентарем, инструментом, применяемым при обработке птицы, дичи, кролика</p>	4	2
5.	<p><b>Технология приготовления каш и блюд из вязких каш</b></p> <p>Пищевая ценность каш и блюд из них. подготовка круп к варке. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке, круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд. Способы приготовления рассыпчатых каш (гречневой, рисовой). Нормы выхода каш. Общие правила варки каш. Сроки хранения и температура подачи каш. Изделия из каш, их характеристика. Крокеты, запеканки и пудинги. Бракераж готовых изделий.</p>	4	2
6.	<p><b>Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий</b></p> <p>Значение блюд из бобовых и макаронных изделий в питании человека. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка бобовых. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд. Способы варки макаронных изделий. Качественные требования к готовым блюдам. Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск,</p>	2	2

	нормы выхода. Условия и сроки хранения блюд из бобовых и макаронных изделий. Оценка качества блюд из бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.		
7.	<b>Технология приготовления гарниров из овощей</b> Ассортимент блюд из овощей отварных, припущенных и жареных, технологию их приготовления Пищевая ценность блюд из овощей, их ассортимент. Овощные блюда из одного вида овощей, из смеси овощей, в сочетании с жирами, молоком, творогом, сметаной. Тепловая обработка овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Блюда из припущенных овощей. Жареные изделия из картофеля. Правила отпуска блюд из овощей, требования к их качеству, сроки и температура хранения.	4	2
8.	<b>Технология приготовления бутербродов</b> Технология приготовления бутербродов, их ассортимент, сочетание продуктов. Бутерброды открытые и закрытые. Бутерброды простые, закусочные (канапе). Приготовление закусочных бутербродов (канапе), подготовка овощей, зелени, гастрономических товаров и консервов, нарезка хлеба и последовательность приготовления бутербродов, правила подачи всех видов бутербродов. Требования к качеству и сроки реализации. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов.	4	2
9.	<b>Технология приготовления блюд из яиц и творога</b> Ассортимент блюд из яиц. Пищевая ценность яиц. Яйцепродукты, используемые на предприятиях общественного питания. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке яиц. Определение свежести яиц и их обработка, правила вар яиц. Жареные блюда из яиц: яичница - глазунья, омлеты. Разновидность омлетов: простые, фаршированные, запеченные. Правила подачи, требования к качеству. Пищевая ценность блюд из творога. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке творога. Холодные и горячие творожные блюда. Жареные блюда из творога: сырники с различными добавками. Запеченные блюда: запеканки и пудинги. Правила подачи, запеченных блюд, требования к их качеству. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении блюд из яиц и творога.	4	2
10.	<b>Технология приготовления блинов, оладий, блинчиков.</b> Сырьё, используемое для приготовления блинов, оладий, блинчиков, его подготовка. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке теста. Последовательность замеса теста, продолжительность его брожения. Сравнительная характеристика теста для приготовления блинов, оладий, блинчиков. Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Последовательность технологического процесса при приготовлении дрожжевого теста. Температурный режим при приготовлении теста для блинов, оладий, блинчиков. Влажность теста для блинов, оладий, блинчиков. Правила их выпечки. Требования к качеству готовых изделий, правила подачи и сроки реализации. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.	4	2
11.	<b>Технология приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов</b> Особенности технологического процесса производства блюд из овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов, консервов, концентратов. Виды используемых полуфабрикатов, консервов, концентратов, их органолептическая оценка. Температурный режим при приготовлении блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов. Требования к качеству готовых блюд, правила подачи и сроки реализации. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов.	2	2

<b>Практические занятия</b>		<b>30</b>		
1.	Решение ситуационных задач по выбору рациональных способов обработки овощей и грибов			
2.	Технологические расчеты при механической обработке овощей и грибов			
3.	Составление схем обработки рыбы и морепродуктов			
4.	Технологические расчеты при механической обработке рыбы. Расчет массы рыба для изготовления полуфабрикатов			
5.	Составление схем обработки мяса			
6.	Технологические расчеты при механической обработке мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов			
7.	Составление схем обработки птицы, дичи, кролика			
8.	Технологические расчеты при механической обработке мяса птицы, дичи, кролика. Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов			
9.	Составление таблицы закладки основного вида сырья для различных видов каш. Рассмотрение производственных ситуаций при приготовлении блюд из круп			
10.	Рассмотрение производственных ситуаций при приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий			
11.	Рассмотрение производственных ситуаций при приготовлении гарниров из овощей.			
12.	Рассмотрение производственных ситуаций по подбору основных и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.			
13.	Рассмотрение производственных ситуаций по подбору вида тепловой обработки для различных блюд из яиц и творога. Решение ситуационных задач по подбору рецептур блюд из яиц и творога.			
14.	Решение ситуационных задач по подбору рецептур блинов, оладий, блинчиков. Рассмотрение производственных ситуаций при приготовлении блинов, оладий, блинчиков.			
15.	Рассмотрение производственных ситуаций по приготовлению блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов.			
<b>Тема 1.3 Производственная санитария и гигиена</b>		<b>10</b>		
<b>Содержание</b>				
1.	<b>Основы санитарии и гигиены</b> Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Значение личной гигиены для работников общественного питания. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой. Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры и их значение для предприятий общественного питания.		<b>4</b>	2
2.	<b>Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b> Значение гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания. Санитарно - гигиенические требования к размещению цехов и торгового зала, отделке полов, стен, потолка, освещению, вентиляции, отоплению, канализации. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Расстановка оборудования, содержание его в чистоте. Санитарные требования к ваннам, разделочным столам и инвентарю. Маркировка инвентаря и столов, мойка инвентаря. Санитарный режим мытья столовой (ручной и машинный) и кухонной посуды.		<b>4</b>	2
3.	<b>Санитарные требования к транспортировке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>2</b>	2	

	<p>Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.          Санитарные требования к хранению сухих продуктов, овощей, скоропортящихся продуктов.          Санитарные требования к перевозке полуфабрикатов и готовой пище, ю транспорту для перевозки продуктов, таре и обслуживающему персоналу. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.          Санитарные требования к обработке сухих продуктов, овощей, мяса, рыбы и изготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы.          Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Санитарный контроль готовой пищи.          Соблюдение сроков реализации готовой пищи. Пищевые отравления и инфекции.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.</b>          Подбор необходимого производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарной продукции.          Составление таблиц «Требование к качеству готовых блюд (по группам)»          Составление таблиц «Сроки реализации и условия хранения готовой кулинарной продукции».          Использование отходов при обработке овощей, мяса, рыбы, птицы.          Условия и причины, способствующие быстрой порче продуктов.          Ознакомление с порядком расположения групп блюд в Сборнике рецептов.          Работа с таблицами отходов и потерь по Сборнику рецептов.          Составление технологических схем приготовления кулинарной продукции (по группам).          Правила пользования водоизмерительным и холодильным оборудованием.          Подбор необходимого производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарной продукции.          Выявление основных дефектов кулинарной продукции (по группам)          Составление перечня оборудования кулинарного цеха.          Составление перечня инвентаря, инструментов и кухонной посуды кулинарного цеха.          Определение параметров температурно-влажностного и санитарно-гигиенического режимов при приготовлении кулинарной продукции.          Выявление случаев несоблюдения санитарных правил при работе кулинарного цеха.          Ознакомление с условиями хранения сырья и продуктов, необходимых для приготовления кулинарной продукции.          Ознакомление с условиями хранения готовой кулинарной продукции.</p>		42	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>          -осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;          -осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;          -осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;          - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий;          - осуществлять процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий;          -осуществлять приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;          -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;          -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;          -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов;          -ведение процесса механической обработки мяса;          -ведение процесса механической обработки птицы и дичи;          -ведение процессов процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки кулинарных изделий;          -ведение технологического процесса приготовления каш и блюд из вязких каш;          -ведение технологического процесса приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий;          -ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных, припущенных и жареных;          -ведение технологического процесса приготовления бутербродов;</p>		144	

<ul style="list-style-type: none"> <li>--ведение технологического процесса приготовления изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);</li> <li>-ведение технологического процесса приготовления блюд из творога и яиц;</li> <li>-ведение технологического процесса приготовления блинов, оладий, блинчиков;</li> <li>-ведение процессов приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов;</li> <li>-ведение процесса порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов;</li> <li>- ведение процесса механической обработки мяса;</li> <li>-ведение процесса механической обработки птицы и дичи;</li> <li>-ведение процессов подготовки утиной и гусиной печени для сложных блюд;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления бутербродов (канапе) и легких холодных закусок;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных, припущенных и жареных;</li> <li>- ведение процесса порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса;</li> <li>- контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- выявление дефектов готовой продукции;</li> <li>- заполнение технологической документации;</li> <li>- техническое обслуживание оборудования.</li> </ul>	<b>144</b>	
<b>Всего</b>	<b>414</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета -технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Лаборатории:

**Учебный кулинарный цех;**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

#### **1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

**Оборудование учебных цехов и рабочих мест:**

**Учебный кулинарный цех:**

**-механическое оборудование:** весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

**-тепловое оборудование:** электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок , тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-шашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

**-холодильное оборудование:** шкаф холодильный;

**-производственное оборудование:** стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные;

**-инвентарь и посуда:** набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **рассредоточено**.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018,;
3. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017
4. ШильманЛ.З. Технология кулинарной продукции учебное пособие – М.:»Академия», 2014
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2012;
6. ШильманЛ.З. Технологические процессы предприятия общественного питания учебное пособие – М.:»Академия», 2013
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания Москва форум: ИНФРА М -2013
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2013;

#### Дополнительная литература:

9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи учебное пособие – М.: «Академия», 2010
- 10.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
- 11.Барановский В.А., Повар – технолог, - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
- 12.Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
- 13.Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
- 14.Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И.Г. и др. – М.: Альфа – М, 2008
15. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2010;
16. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;
- 17.Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: «Академия», 2006
- 18.Шатун Л.Г. Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007
- 19.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие: справочник. М.: Академия, 2006
- 20.Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Колос, 2004;
- 21.Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006;
- 22.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006



### *Нормативные документы*

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. — М: Хлебпродинформ, 2003
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПРОФИ– ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и **пищевой ценности** пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические **требования к** срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

-<http://www.culinary.su>

-<http://knigakulinara.ru>

-<http://www.100menu.ru>

-<http://foodis.ru>

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

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании междисциплинарного курса используются лекционные и практические занятия, метод проектов, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная и производственная практика должны осуществляться в соответствующих учебных цехах (кулинарных цех, кондитерский цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем. рассредоточено.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 «Физиология питания», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Вести процесс организации приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора сырья для приготовления различных блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдение норм расхода сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- правильность организации приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>
ПК 7.2 Организовывать варку и жарку, запекание картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); овощных и крупяных изделий, блинов, оладий, блинчиков.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора параметров технологического процесса при варке, жарке и запекании блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- правильность выбора температурного режима при варке, жарке и запекании блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдение норм выхода блюд и кулинарных изделий (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий).</li> </ul>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>
ПК 7.3. Осуществлять контроль порционирования и раздачу готового блюда и кулинарного изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность контроля качества и безопасности приготовленного блюда и кулинарных изделий;</li> <li>- правильность порционирования готовых блюд и кулинарных изделий (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>- правильность раздачи готового блюда и кулинарного изделия (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий).</li> </ul> <p>продукции.</p>	<p>Оценка выполнения задания по учебной практике</p> <p>Защита практической работы</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 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 рабочей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
выполненную преподавателем Баранниковой И.А.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### *умения:*

- осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- осуществлять запекание овощных и крупяных изделий;
- осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий;
- осуществлять приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

### *знания:*

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

приобретают практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов):

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на основании профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

Перечислены профессиональные общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля.

Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.

4. Условия реализации профессионального модуля.

Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики и практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа по ПМ. 07 содержит достаточное количество практических занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности

Язык и стиль изложения, терминология:

В рабочей программе профессионального модуля язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

## **Заключение**

Рабочая программа по профессиональному ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

директор фирмы «Янтарь-С \_\_\_\_\_ Г.Э.Геворгян

личная подпись

# РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
выполненную преподавателем Баранниковой И.А.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями в области теоретических основ приема и последовательности выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста; использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды применяемого на производстве и правилами ухода за ними. Умениями осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. Приобретают практический опыт по разработке ассортимента полуфабрикатов и организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь.

Рабочая программа рассчитана на максимальную учебную нагрузку обучающегося – 126 часов, включая: обязательную аудиторную нагрузку обучающегося – 84 часа; самостоятельную работу обучающегося – 42 часов; учебную практику 144 часа; производственную практику – 144 часа. Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, для освоения профессионального модуля достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям по виду профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального образовательного стандарта.

Структура и содержание профессионального модуля включает тематический план

и содержание обучения. В условиях реализации профессионального модуля указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) определены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Согласно учебному плану по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в тематическом плане отведено 30 часов на практические занятия. Рекомендуемые к выполнению практические занятия, предлагаемые к изучению методики определения контролируемых показателей широко применяются на производстве, соответствуют действующим стандартам и позволяют студентам приобрести умения и практический опыт для осуществления контроля технологических процессов по всем этапам производства.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Рабочая программа профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» не имеется.

### **Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

зав. производством столовой

«Армавирский машиностроительный завод»,

филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод»

в г. Армавир» \_\_\_\_\_ А.В. Звягинцева

личная подпись



**Техническая экспертиза рабочей программы  
профессионального модуля  
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,  
представленной ГБПОУ КК АМТТ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения						

	профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						

21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»</b>						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»</b>						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1 и разделе 2.						

33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

*Эксперт (1),*

---

*Эксперт (2),* \_\_\_\_\_