

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*И.А.* - И.А. Емельянова

«*31*» *08* 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

---

**ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
*по программе подготовки специалистов среднего звена  
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ07 «Выполнение работ по профессии «Повар»» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016г. и учебным планом

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Белокудрова Л.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	9
3.2 Содержание профессионального модуля	10
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	17
4.2 Информационное обеспечение обучения	17
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	18
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>21</b>
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	21
<b>7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>34</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

---

## ПМ07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

### 1.1 Область применения программы

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

#### **иметь практический опыт в:**

- обработки и приготовления п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- подготовки сырья и приготовления супов и соусов
- подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи, рыбу, мясо и домашнюю птицу;
- нарезать и формовать п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- охлаждать и замораживать п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- готовить и оформлять супы, соусы, блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
  - оценивать качество готовых изделий
- знать:**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству продуктов
  - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
  - технику обработки овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
  - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов; рыбы, мяса, домашней птицы;
  - температурный режим и правила приготовления супов, соусов, из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, теста, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков,;
  - правила проведения бракеража;
  - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
  - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке сырья и приготовлении блюд; правила их безопасного использования.
  - правила поведения бракеража;

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося с учетом практик – 472 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 186 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов,

учебная практика - 72 часа, производственная - 180 часов

квалификационный экзамен - 14 часов

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для

	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (частично)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (частично)
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента (частично)
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Экзамен комплексный
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа	
			всего	теоретические занятия, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	<b>206</b>	<b>186</b>	<b>108</b>	<b>78(66л/р+12п/р)</b>	<b>6</b>	<b>14</b>
УП 07.01	Учебная практика	<b>72</b>					
ПП 07.01	Производственная практика	<b>180</b>					
Всего:		<b>458</b>	<b>186</b>	<b>108</b>	<b>78</b>	<b>6</b>	<b>14</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции</b>		<b>206</b>
Тема 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	1 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, формы нарезки	2
	2 Первичная обработка капустных и луковых, плодовых, салатных овощей, формы нарезки	2
	3 Первичная обработка консервированных овощей, формы нарезки Первичная обработка грибов, подготовка пряностей и приправ	2
	4 Определение % отходов при первичной обработке овощей	2
Тема 2 Обработка рыбы с костным скелетом	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1 Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	2
	2 Определение % отходов при первичной обработке рыбы	2
Тема 3 Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	1 Способы тепловой обработки	2
	2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	3 Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее	2
Тема 4 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	1 Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	2
	2 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	2
	3 Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Обработка субпродуктов	2
	4 Определение % отходов при первичной обработке мяса	2
Тема 5 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	1 Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	2
	2 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы субпродуктов	2

	3	Приготовление рубленой массы и котлетной массы, полуфабрикатов из них	2
	4	Составление таблиц полуфабрикатов	2
Тема 6 Приготовление простых супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>
	1	Классификация заправочных супов, п/ф для супов	2
	2	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	2
	3	Приготовление супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	2
	4	Приготовление молочных, сладких и холодных супов	2
	<b>Практическое занятие №1</b>		<b>2</b>
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов	
	<b>Лабораторная работа №1</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление супов	
Тема 7 Приготовление простых соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1	Приготовление полуфабрикаты для соусов Приготовление соуса красного основного	2
	2	Приготовление соуса белого основного, молочного, сметанного	2
	3	Приготовление соусов масляных, яично-масляных, холодных и сладких	2
	<b>Лабораторная работа №2</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление соусов	
Тема 8 Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и блюда и гарниров из макаронных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1	Приготовление каш Приготовление блюд из каш	2
	2	Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд из макаронных изделий	2
	<b>Практическое занятие №2</b>		<b>2</b>
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления каш, блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и блюда и гарниров из макаронных изделий.	
	<b>Лабораторная работа №3</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	

Тема 9 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	2
	2	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	2
	3	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд из запеченных овощей Приготовление блюд из грибов	2
		<b>Лабораторная работа № 4</b>	<b>6</b>
	1	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	
Тема 10 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>
	1	Приготовление рыбы отварной Приготовление рыбы припущенной	2
	2	Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной	2
	3	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Приготовление блюд из морепродуктов	2
		<b>Практическое занятие №3</b>	<b>2</b>
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления п\ф и простых блюд из рыбы с костным скелетом	
		<b>Лабораторная работа № 5:</b>	<b>6</b>
	1	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	
Тема 11 Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>
	1	Приготовление отварного мяса Приготовление мяса, жаренного крупным куском	2
	2	Жарка мяса натуральными порционными кусками	2
	3	Жарка мяса мелкими кусками Жарка мяса панированными кусками	2
	4	Приготовление тушеных мясных блюд	2
	5	Приготовление запеченных мясных блюд Приготовление блюд из рубленого мяса	2
	6	Приготовление блюд из котлетной массы	2
	7	Приготовление блюд из субпродуктов	2

	8	Приготовление блюд из отварной птицы Приготовление блюд из жареной птицы	2
	9	Приготовление блюд из тушеной птицы	2
	<b>Практическое занятие № 4</b>		<b>2</b>
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	
	<b>Лабораторная работа №6</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса	
	<b>Лабораторная работа № 7</b>		<b>6</b>
Тема 12 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1	Варка яиц. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц	2
	2	Приготовление холодных блюд из творога Приготовление горячих блюд из творога	2
	<b>Лабораторная работа №8</b>		<b>6</b>
	1	Приготовление блюд из яиц и творога	
Тема 13 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>
	1	Приготовление бутербродов	2
	2	Приготовление салатов и винегретов	2
	3	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	2
	4	Приготовление рыбных блюд и закусок Приготовление мясных блюд и закусок	2
	5	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды Приготовление компотов	2
	6	Приготовление железированных блюд	2
	7	Приготовление горячих сладких блюд	2
	8	Приготовление горячих и холодных напитков	2
	<b>Практическое занятие № 5</b>		<b>2</b>
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных, горячих блюд, закусок и напитков	

		<b>Лабораторная работа № 9</b>	<b>6</b>
	1	Приготовление холодных блюд и закусок	
		<b>Лабораторная работа №10</b>	<b>6</b>
	1	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	
Тема 14 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>
	1	Приготовление теста	2
	2	Приготовление фаршей	2
	3	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем	2
		<b>Практическое занятие № 6</b>	2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд из теста с фаршем	
		<b>Лабораторная работа №11</b>	<b>6</b>
	1	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем	
		Экзамен комплексный	<b>14</b>
<p><b>Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении тем №1 -№14.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составление качественной оценки блюд.  Составление карт анализа брака блюд.  Составление таблицы - формы нарезки овощей  Составление технологических схем приготовления блюд: картофель отварной, картофельное пюре, морковь припущенная, картофель жареный основным способом, капуста тушеная.  Составление технологических схем приготовления блюд: каши рассыпчатые, вязкие, омлет смешанный с сыром, сырники из творога, запеканка из творога, макаронные отварные (сливной и несливной способы), макаронник, лапшевник, блинчики с вареньем.  Составление технологических схем приготовления блюд: щи из свежей капусты; борщ из свежей капусты с картофелем; рассольник ленинградский; суп картофельный с бобовыми; суп-лапша домашняя; суп молочный с рисом; соус белый основной; соус красный основной; соус сметанный натуральный; заправка салатная; масло селечное  Составление технологических схем приготовления блюд: рыба отварная с гарниром и соусом; рыба, припущенная с гарниром и соусом; рыба, жаренная с гарниром и соусом; рыба жареная по-ленинградски; рыба запеченная по-русски; котлеты рыбные с гарниром и соусом.</p>			<b>6</b>

Составление технологических схем приготовления блюд:

- мясо отварное крупным куском с гарниром и соусом;
- мясо, жаренное крупным куском с гарниром и соусом;
- шницель натуральный с гарниром;
- мясо, тушенное крупным куском с гарниром и соусом;
- гуляш из говядины с гарниром;
- азу;
- плов из свинины;
- бифштекс рубленый;
- печень жареная;
- печень по-строгановски;
- кура отварная с гарниром и соусом

Составление технологических схем приготовления блюд:

- салат из белокочанной капусты;
- салат столичный;
- винегрет овощной;
- икра баклажанная;
- яйца, фаршированные сельдью;
- сельдь с гарниром;
- рыба жареная под маринадом;
- паштет из печени

Составление технологических схем приготовления блюд: компот из свежих яблок; компот из смеси сухофруктов; кисель из клюквы; кисель из концентрата; яблоки печеные; пудинг сухарный; чай; кофе черный натуральный; какао; напиток клюквенный

**Учебная практика:**

виды работ:

подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

выполнение заданий повара по приготовлению презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания

**Производственная практика:**

виды работ:

ознакомление с предприятием

<p>организация рабочего места приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд участие в организации и контроле текущей деятельности бригады поваров упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов составление заявок на сырье и полуфабрикаты, подготовка товарных отчетов по производству разработка меню составление отчетов о результатах работы бригады поваров</p>	
---	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует:

1. Наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства и лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование ла учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Наглядные пособия

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **основные источники**

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие. М.: Издательский центр "Академия", 2015, 2018.-128 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие М.: Издательский центр "Академия", 2013,2014,2018.-160с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2014.-
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник Профессиональный модуль. М.: Издательский центр "Академия", 2014.- 288 с

#### **дополнительные источники:**

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум М.: Издательский центр "Академия", 2014,2015, 2017.-
2. "Лучшие супы и соусы", М.: "Мастерская вкуса", 2015.- 48 с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2013.- 96с
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: М.: Издательский центр."Академия", 2012.-64с
5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. М.: Издательский центр."Академия", 2009.- 64с
6. Потапова И И, Корнеева Н В. Блюда из мяса. М.: Издательский центр "Академия", 2008.-64с
7. Потапова И.И, Корнеева Н В, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: Издательский центр "Академия", 2009.- 64 с
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия",2014.-

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

При освоении программы профессионального модуля ПМ07 «Выполнение работ по профессии «Повар»» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, наблюдение и оценку выполнения заданий на практических, лабораторных занятиях, оценку внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис,

оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %

## **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 1.1, ПК 1.3 ПК 2.1 – ПК 2.7 ПК 3.1- ПК-3.2 ПК 4.1 ПК 6.5	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: обоснование выбора технологического оборудования, подбора инвентаря, посуды, инструментов; определение норм закладки сырья;	

	<p>составление технологической схемы приготовления блюд;  организация рабочего места;  изготовление полуфабрикатов;  определение температурного режима приготовления блюд;  приготовление блюд;  выполнение оформления и подачи блюд;  определение качественной оценки блюд;  соблюдение санитарных правил;  соблюдение техники безопасности  соблюдение техники безопасности  соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания  правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом  правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа  адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций  соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  <i>Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических и лабораторных работах</i>  <i>Защита выполнения заданий по учебной и производственной практикам</i>  Тестирование  Выполнения  внеаудиторной самостоятельной работы  <b>Промежуточный контроль</b>  Экзамен по МДК 07.01  <i>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам</i>  Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 6.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 6.1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

#### Примерные варианты билетов к экзамену

##### Билет №1

<b>1. Вопрос:</b> Механическая кулинарная обработка картофеля. Формы нарезки, назначение.
<b>2. Вопрос:</b> Технология приготовления блюда «Печень по-строгановски с гарниром», подача, качественная оценка.
<b>3. Вопрос: Практическое задание №1.</b> Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

##### Билет №2

<b>1. Вопрос:</b> Кулинарная обработка корнеплодов (морковь, свекла). Формы нарезки, размер, назначение.
<b>2. Вопрос:</b> Технология приготовления блюда «Блинчики с творогом», подача, качественная оценка.
<b>3. Вопрос: Практическое задание №2.</b> Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

##### Билет №3

<b>1. Вопрос:</b> Кулинарная обработка луковых (лук репчатый, зеленый, чеснок). Формы нарезки, назначение.
<b>2. Вопрос:</b> Общие правила жарки рыбы основным способом. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с гарниром», подача, качественная оценка.
<b>3. Вопрос: Практическое задание №3.</b> Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

##### Билет №4

<b>1. Вопрос:</b> Кулинарная обработка плодовых (томаты, перец стручковый сладкий, огурцы). Формы нарезки, назначение.
<b>2. Вопрос:</b> Основные правила варки каш. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая», подача, качественная оценка.
<b>3. Вопрос: Практическое задание №4.</b> Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

##### Билет №5

<b>1. Вопрос:</b> Кулинарная обработка капустных (капуста белокочанная, цветная, кольраби, брюссельская). Формы нарезки, размер, назначение.
--

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Сырники из творога», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 5.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №6**

**1. Вопрос:** Определение доброкачественности рыбы. Обработка мелкой чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Голубцы овощные», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 6.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №7**

**1. Вопрос:** Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на кругляши.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты (2 способа приготовления)», качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 7.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №8**

**1. Вопрос:** Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на филе без кожи, без костей.

**2. Вопрос:** Технология приготовления напитка «Чай», пищевая ценность, способы подачи, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 8.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №9**

**1. Вопрос:** Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Гуляш из говядины», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 9.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №10**

**1. Вопрос:** Способы оттаивания мороженой рыбы.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом отварным», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 10.**  
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### **Билет №11**

**1. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Тефтели рыбные с гарниром», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Салат Столичный», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 11.**  
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №12

**1. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Рыба отварная с гарниром, соус польский натуральный», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Плов из свинины», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 12.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №13

**1. Вопрос:** Признаки доброкачественности мяса. Кулинарный разруб передней четвертины говядины, кулинарное использование частей.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Винегрет овощной», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 13.** Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

### Билет №14

**1. Вопрос:** Кулинарный разруб задней четвертины говядины, кулинарное использование частей.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Запеканка из творога», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос :Практическое задание № 14.** Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

### Билет №15

**1. Вопрос:** Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, кулинарное использование частей.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Капуста тушеная», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 15.** Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

### Билет №16

**1. Вопрос:** Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

**2. Вопрос:** Общие правила варки макаронных изделий (2 способа). Технология приготовления блюда «Макароны с сыром», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 16.**

Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

#### **Билет №17**

**1.Вопрос:** Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 17.** Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

#### **Билет №18**

**1.Вопрос:** Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.

**2. Вопрос:** Технология приготовления соуса красного основного: полуфабрикаты, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 18.** Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

#### **Билет №19**

**1.Вопрос:** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, требования к качеству.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Вареники с творогом», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 19.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

#### **Билет №20**

**1.Вопрос:** Общие правила варки щей, ассортимент. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 20.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

#### **Билет №21**

**1.Вопрос:** Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины, требования к качеству.

**2. Вопрос:** Технология приготовления соуса белого основного: полуфабрикаты, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 21.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №22

**1. Вопрос:** Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления блюда «Рыба запеченная по-русски», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Кисель из клюквы», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 22.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №23

**1. Вопрос:** Общие правила приготовления холодных супов. Технология приготовления блюда «Окрошка мясная», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Варка яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую, подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 23.** Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №24

**1. Вопрос:** Общие правила варки борщей. Технология приготовления блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Омлет смешанный с сыром», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 24.**  
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Билет №25

**1. Вопрос:** Общие правила варки молочных супов, ассортимент. Технология приготовления блюда «Суп молочный с рисом», подача, качественная оценка.

**2. Вопрос:** Технология приготовления блюда «Азу», подача, качественная оценка.

**3. Вопрос: Практическое задание № 25.**  
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

### Примерные практические задания

#### Практическое задание № 1

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 25% от массы брутто.

Практическое задание  
№ 2

Для приготовления блюда выделено 250 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 40% от массы брутто.

Практическое задание  
№ 3

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 200 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 25% от массы брутто.

Практическое задание  
№ 4

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 300 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 30% от массы брутто.

Практическое задание  
№ 5

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 750г соуса клюквенного, зная рецептуру этого соуса на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 750г
Клюква	168г	
Сахар	160г	
Крахмал	30г	
Вода	800г	

Практическое задание  
№ 6

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 500г соуса сметанного, зная рецептуру этого соуса на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 500г
Сметана	1000г	
Масло сливочное	50г	
Мука пшеничная	50г	

Практическое задание  
№ 7

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 30 порций винегрета овощного (выход одной порции 1/100), зная рецептуру этого блюда на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 30 порций по 100г
Картофель	289г	
Свекла	191г	
Морковь	126г	
Огурцы соленые	188г	
Капуста квашенная	214г	
Лук репчатый	179г	
Масло растительное	100г	

Практическое задание № 8

Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 шт пончиков, если дана рецептура на 100 шт:

Название продукта	На 100 шт	На 10 шт
Мука	2650г	
Сахар	300г	
Маргарин	150г	
Молоко	100г	
Соль	25г	
Дрожжи	50г	
Вода	1550г	
Выход	100/48	

Практическое задание  
№ 9

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 20 порций супа полевого (выход одной порции 1/250), зная рецептуру этого блюда на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 20 порций по 250г
Шпик	81г	
Картофель	373г	
Пшено	50г	
Лук репчатый	95г	
Бульон	750г	

Практическое задание  
№ 10

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 4 порций щей зеленых. Выход блюда 500 грамм. Указаны нормы закладки на 1000г

Название продукта	На 1000г	На 4 порции по 500г
Щавель	130г	
Шпинат	270г	
Картофель	200г	
Лук репчатый	48г	
Мука	20г	
Маргарин	24г	
Бульон	800г	

Практическое задание  
№ 11

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции овощей, припущенных в молочном соусе. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	На 1 кг	На 1 порцию 200г
Морковь	300г	
Тыква	250г	
Горошек зеленый консерв.	150г	
Маргарин	50г	
Сахар	10г	
Соус	400г	

Практическое задание  
№ 12

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порций капусты жареной. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Капуста белокочанная	334г	
Масло сливочное	20г	
Яйца	1 шт	

Практическое задание  
№ 13

Произведите расчет.

Тушку птицы массой 2 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 1%. Определите массу птицы после замораживания.

Практическое задание  
№ 14

Произведите расчет. При замораживании печени массой 4 кг естественная убыль составила 1%. определите массу печени после замораживания.

Практическое задание  
№ 15

Произведите расчет. Масса замороженной говяжьей туши 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% от массы туши. Определите массу туши после оттаивания.

Практическое задание  
№ 16

Произведите расчет.

Тушку рыбы массой 3 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2%. Определите массу рыбы после замораживания.

Практическое задание  
№ 17

Произведите расчет. Тушку рыбы массой 5 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2%. Определите массу рыбы после замораживания.

Практическое задание  
№ 18

Произведите расчет. Масса замороженной рыбы 20 кг, потери сока из тканей рыбы при размораживании составляют 1% от массы. Определите массу рыбы после оттаивания.

Практическое задание  
№ 19

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции картофельного пюре. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Картофель	1107г	
Молоко	158г	
Масло сливочное	60г	

Практическое задание  
№ 20

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции каши рисовой вязкой. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг выхода каши:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Крупа рисовая	357г	
Молоко	450г	
Вода	300г	
Масло сливочное	75г	

Практическое задание  
№ 21

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 4 порций макарон с томатом. Выход блюда 180 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	4 порции
Макаронные изделия	52г	
Томатное пюре	25г	
Маргарин столовый	15г	
Петрушка (зелень)	4г	

Практическое задание  
№ 22

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порции макарон, запеченных с яйцом. Выход блюда 230 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Макаронные изделия	70г	
Яйца	1 шт	
Молоко	50г	
Маргарин столовый	10г	

Практическое задание  
№ 23

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции заварки чая. Выход заварки 50 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 50г
Чай высшего сорта	40г	
Вода	1100г	

Практическое задание  
№ 24

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции какао с молоком. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Какао-порошок	35г	
Молоко	900г	
Вода	140г	
Сахар-песок	150г	

Практическое задание  
№ 25

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 3 порций желе из сиропа ягодного. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	3 порции по 200г
Сироп ягодный	250г	
Вода	780г	
Желатин	30г	
Кислота лимонная	1г	

### 6.1.2 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

### **6.1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче экзамена:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

## 7.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)