

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.17 ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-І.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Гарбар Мария Михайловна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК гуманитарных,  
естественнонаучных и математических дисциплин  
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.17 Защита прав потребителей является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, судебными материалами; – применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решении производственных ситуаций	– права потребителей; – права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца); – ответственность изготовителя (исполнителя, продавца); – функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

1.3. Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.13 Защита прав потребителей	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-I.	36	18	18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 6 семестр)	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Защита прав потребителей

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей		
	Основные понятия и категории Закона РФ «О защите прав потребителей»		
	Основные права потребителей		
	Источники информации для потребителей		
2. Право потребителей на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце), и о товарах (работах, услугах)	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Право потребителя на качество товара (работы, услуги).		
	Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установления срока службы, срока годности товара (работы), а также гарантийного срока на товар (работу).		
	Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах).		
3. Защита прав потребителей при продаже товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков.		
	Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.		
	Устранение недостатков товара изготовителем.		
	Замена товара ненадлежащего качества.		
	Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя.		
	Ответственность продавца (изготовителя, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) за просрочку выполнения требований потребителя.		
	Последствия нарушения продавцом срока передачи предварительно оплаченного товара потребителю.		
	Право потребителя на обмен товара надлежащего качества.		
	Практические занятия	4	



	Практическое занятие № 1. Расчеты с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества.	2	
	Практическое занятие № 2. Дистанционный способ продажи товара. Правила продажи отдельных видов товаров.	2	
4. Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Сроки выполнения работ (оказания услуг).		
	Последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ (оказания услуг).		
	Права потребителя при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги).		
	Сроки устранения недостатков выполненной работы (оказанной услуги).		
	Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя.		
	Право потребителя на отказ от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг).		
	Регулирование оказания отдельных видов услуг. Правила оказания отдельных видов услуг, выполнения отдельных видов работ потребителям.		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 3. Смета на выполнение работы (оказание услуги).	2	
	Практическое занятие № 4. Выполнение работы из материала исполнителя.	2	
	Практическое занятие № 5. Выполнение работы из материала (с вещью) потребителя.	2	
	Практическое занятие № 6. Порядок и формы оплаты выполненной работы (оказанной услуги).	2	
5. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги)	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Требования, предъявляемые к качеству работ (услуг).		
	Сроки предъявления и удовлетворения требований потребителя в отношении недостатков выполненной работы (оказанной услуги).		
	Ответственность за нарушение сроков.		
6. Правила выполнения (оказания) отдельных видов работ (услуг.)	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Правила перевозки пассажиров, грузов, багажа воздушным, водным, автомобильным, железнодорожным транспортом.		
	Правила туристско-экскурсионных услуг; коммунальных и бытовых услуг; услуг автостоянок;		
	Предоставления гостиничных услуг; медицинских, правовых, образовательных, информационных, финансовых, рекламных, транспортных услуг; услуг связи.		
7. Государственные и общественные организации по защите прав	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,
	Государственный контроль и надзор за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей.		

потребителей			ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
8. Юридическая ответственность за нарушение прав потребителей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Подсудность дел, связанных с защитой прав потребителей.		
	Уплата государственной пошлины.		
	Досудебный порядок рассмотрения требований потребителя.		
9. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Досудебный порядок урегулирования споров между потребителем и продавцом (изготовителем, исполнителем).		
	Порядок предъявления претензии и удовлетворения претензионных требований		
	Круг лиц, имеющих право предъявлять иск и участвовать в деле		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 7. Порядок подачи искового заявления.	2	
	Практическое занятие № 8. Судебная защита прав потребителей	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; нормативные документы.

Технические средства обучения: ПЭВМ, интерактивная доска, СПС.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Правовые акты:

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ
3. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ.
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей".
5. Приказ МАП РФ от 20.05.1998 N 160 "О некоторых вопросах, связанных с применением Закона РФ "О защите прав потребителей".
6. Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 28.06.2012 N 17 "О рассмотрении судами гражданских дел по спорам о защите прав потребителей".
7. Постановление Правительства РФ от 16.02.2013 N 129 "О государственном информационном ресурсе в области защиты прав потребителей"
8. Постановление Правительства РФ от 27.09.2007 N 612 "Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом"
9. Постановление Правительства РФ от 02.05.2012 N 412 "Об утверждении Положения о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей"

##### 3.2.2. Печатные издания:

1. Семенихин, В.В. Защита прав потребителей / В.В. Семенихин. — 2-е изд. — Москва: Гросс Медиа, 2015. — 197 с.

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс»;
2. Информационно-правовая система «Гарант». Режим доступа: <http://rospotrebnadzor.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– права потребителей;</li> <li>– права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца);</li> <li>– ответственность изготовителя (исполнителя, продавца);</li> <li>– функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного, устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, судебными материалами;</li> <li>– применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решении производственных ситуаций</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> </ul> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- предлагает и применяет способы решения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обосновывает способы сбора, обработки и анализа данных; - выполняет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- анализирует собственную деятельность и планирует профессиональное и личностное развитие	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- координирует действия с другими участниками общения, контролирует своё поведение, - корректно общается с клиентами, коллегами и руководством	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявляет компетенции при устной и письменной коммуникации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, толерантность в процессе трудовой деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет возможности сохранения окружающей среды, ресурсосбережения; - демонстрирует способность адекватно действовать в ЧС	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий; - анализирует и применяет полученные данные в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует способности правильного и эффективного использования профессиональной документации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- обрабатывает, осуществляет подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой

		аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполняет приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- выполняет приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой



		аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполняет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. к реализации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело