

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

С.Ф.Г. „Сели - поле”

(наименование организации)

С.Ф. Меншикова, зав. производ.

ФИО, должность

подпись

Шарипов

Ильдар

Шавкатович

2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО „Бахетле - 1”

(наименование организации)

Л.Ш. Муршева, зав. производством

ФИО, должность

подпись

Л.Ш. Муршева

Л.Ш. Муршева

2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа попрофессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчики:

Казамарова Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна -мастер производственного обучения

Набиулина Ильсаяр Фадависовна -мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК №____ от «____» 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.	
1. ОБЩАЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА	РАБОЧЕЙ	4
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО			7
МОДУЛЯ			
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО			33
МОДУЛЯ			
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ			37
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>ПО1- подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>ПО.2-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ПО.3- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПО.4-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПО.5-ведения расчетов с потребителями;</p>
Уметь	<p>У1-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>У2-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>У3-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>У4- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи</p> <p>У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У6-проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p>
Знать	<p>3.1-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>3.2-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>3.3- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>3.4-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>3.5- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – **506** часов:

на освоение МДК - **206** часа, в том числе:

- теория – 95 часов;
 - на лабораторно-практические занятия – 91 час,
 - самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
 - консультация – 6 часов
 - экзамены – 6 часов;
- учебной практики-**108** часов;
- производственной практики- **180** часов;
- консультации-**6** часов;
- квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, час.			в том числе			
			теория, часов	лабораторных и практических занятий, часов	консультации	экзамен	Учебная	Производственная	
ПК 1.1, ОК01-07, 09,10	Раздел 1. Организация рабочих мест обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	42	30	-	-	-	-	-
ПК 1.1,1.2,1.3, 1.4, ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	134	53	61	6	6	-	-	8
ПК 1.1-1.4, ОК01-07, 09,10	Учебная практика	108	-	-	-	-	108	-	-
ПК 1.1-1.4, ОК01-07, 09,10	Производственная практика	180	-	-	-	-	-	180	-
ПК 1.1-1.4, ОК01-07, 09,10	Квалификационный экзамен	12	-	-	-	6	-	-	-
Всего:		506	95	91	12	12	108	180	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация рабочих мест обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72 ч.		
МДК. 01.01 Организация приготовления хранения кулинарных полуфабрикатов		72 ч, в т.ч. 42 ч теории, 30 ЛПЗ	Теории 42 ч	
Тема 1.1. Характеристика способов обработки сырья.	<p>Содержание</p> <p>Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Понятие об основных терминах: «общественное питание», «предприятие общественного питания», «сырье», «полуфабрикат», «полуфабрикат высокой степени готовности», «производство».</p> <p>Первичная кулинарная обработка продуктов. Способы первичной кулинарной обработки продуктов: механические способы обработки, сортирование, просеивание, перемешивание и т.д.</p>	2 1 1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 1.2. Функциональное назначение производственных помещений.	<p>Содержание</p> <p>Функциональное назначение производственных помещений на ПОП. Общие принципы организации работы предприятия. Характеристика производственных функций ПОП (заготовочные, додготовочные, раздаточные, торговые, смешанные).</p>	4 1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10

	<p>Цеховая структура производства. Характеристика цеховой структуры производства.</p> <p>Безцеховая структура производства. Характеристика безцеховой структуры производства.</p> <p>Требования к производственным помещениям. Общие требования к организации рабочих мест в производственных цехах.</p>	1		
Тема	1.3.Организация подготовки и техническое оснащение рабочих мест по обработке овощей и грибов.	Содержание	7	2
	<p>Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха. Организация работ в овощном цехе подготовочных ПОП и ПОП с полным производственным циклом.</p>	1		ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	<p>Процесс первичной обработки овощей и грибов. Организация процесса первичной обработки и нарезки овощей и грибов. Поточность процессов и их последовательность.</p>	1		
	<p>Хранение обработанных овощей и грибов в охлажденном и замороженном виде. Организация складирования и хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном и замороженном виде.</p>	1		
	<p>Хранение обработанных овощей в вакуумированном виде. Организация складирования и хранения обработанных овощей в вакуумированном виде, а также при упаковке овощных полуфабрикатов в газовую среду.</p>	1		
	<p>Упаковка и тара для овощных полуфабрикатов. Виды упаковки и тары для овощных полуфабрикатов. Организация труда в овощном цехе.</p>	1		
	<p>Организация рабочих мест овощного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p>	1		
	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест овощного цеха. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	1		

	Практические работы Практическая работа № 1 Составить схему овощного цеха с расстановкой оборудования. Практическая работа № 2 Подбор технологического оборудования в овощном цехе по заданию преподавателя. Практическая работа № 3 Подбор технологического производственного инвентаря в овощном цехе по заданию преподавателя.	6	3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
		2		
		2		
Контрольная работа		1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 1.4. Организация подготовки и техническое оснащение рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	7	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Организация работы рыбного цеха Назначение цеха. Организация работ в рыбном цехе доготовочных ПОП и ПОП с полным производственным циклом.	1		
	Процесс первичной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса первичной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Поточность процессов и их последовательность.	1		
	Хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья в охлажденном и замороженном виде. Организация складирования и хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном виде.	1		
	Хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья в вакуумированном виде. Организация складирования и хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в вакуумированном виде.	1		
	Упаковка и тара для рыбных полуфабрикатов. Виды упаковки и тары для обработанной рыбы. Организация труда в рыбном цехе.	1		
	Организация рабочих мест рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья.	1		

	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест рыбного цеха. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними согласно санитарных правил.</p>	1		
	Практические работы	6	3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 4	2		
	Составить схему рыбного цеха с расстановкой оборудования.			
	Практическая работа № 5	2		
	Подбор технологического оборудования в рыбном цехе по заданию преподавателя.			
	Практическая работа № 6	2		
Контрольная работа		1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Содержание	10	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 1.5. Организация подготовки и техническое оснащение рабочих мест по обработке мяса.	Организация работы мясного цеха. Назначение цеха. Организация работ в мясном цехе додотовочных ПОП и ПОП с полным производственным циклом.	1		
	Процесс первичной обработки мяса и субпродуктов. Организация процесса первичной обработки мяса и субпродуктов. Поточность процессов и их последовательность.	1		
	Хранение обработанного мяса и субпродуктов в охлажденном и замороженном виде. Организация хранения обработанного мяса и субпродуктов и полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1		
	Хранение обработанного мяса и субпродуктов в вакуумированном виде. Организация хранения обработанного мяса и субпродуктов и полуфабрикатов из них в вакуумированном виде.	1		
	Упаковка и тара для мясных полуфабрикатов. Виды упаковки и тары для мясных полуфабрикатов и	1		

	субпродуктов. Организация труда в мясном цехе.			
	Организация подготовки процесса производства рубленых полуфабрикатов из мяса. Организация подготовки процесса производства рубленых полуфабрикатов из мяса, на крупных заготовочных ПОП, на додготовочных ПОП и ПОП с полным циклом.	1		
	Организация рабочих мест мясного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса, субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
	Организация работы мясо-рыбного цеха. Назначение мясо-рыбного цеха. Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха.	1		
	Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в мясо-рыбном цехе. Организация труда в мясо-рыбном цехе.	1		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест мясного и мясо-рыбного цеха. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними согласно санитарных правил в мясном цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе.	1		
	Практические работы	12	3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 7 Составить схему мясного цеха с расстановкой оборудования.	2		
	Практическая работа № 8 Организация рабочих мест по первичной обработке мяса	2		
	Практическая работа № 9	2		

	Организация рабочих мест по приготовлению крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			
	Практическая работа №10 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы.	2		
	Практическая работа №11 Подбор технологического оборудования в мясном цехе по заданию преподавателя.	2		
	Практическая работа №12 Подбор технологического производственного инвентаря в мясном цехе по заданию преподавателя.	2		
Тема 1.6.Организация подготовки и техническое оснащение рабочих мест по обработке мяса птицы, кролика.	Содержание Организация работы птицегольевого цеха Назначение цеха. Организация работ в птицегольевом цехе доготовочных ПОП и ПОП с полным производственным циклом. Процесс первичной обработки птицы, дичи и кролика. Организация процесса первичной обработки мяса птицы, дичи и кролика. Поточность процессов и их последовательность. Хранение обработанной птицы и дичи в охлажденном и замороженном виде. Организация хранения обработанных мяса птицы, дичи и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. Хранение обработанной птицы и дичи в вакуумированном виде. Организация хранения обработанных мяса птицы, дичи и полуфабрикатов из них в вакуумированном виде. Организация труда птицегольевого цеха. Организация труда в птицегольевом цехе. Организация рабочих мест птицегольевого цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса птицы, дичи и приготовления полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест птицегольевого цеха. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,	7 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними согласно санитарных правил.			
	Практические работы	6	3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 13	2		
	Составить схему птицегольевого цеха с расстановкой оборудования.			
	Практическая работа № 14	2		
	Подбор технологического оборудования в птицегольевом цехе по заданию преподавателя.			
	Практическая работа № 15	2		
	Подбор технологического производственного инвентаря в птицегольевом цехе по заданию преподавателя.			
Контрольная работа		1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Дифференцированный зачет по МДК 01.01		2	2-3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		134 ч.		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		134 ч в т.ч. теории 53 ч, 61 ч ЛПЗ, 8 ч с/р, 6 ч консультаций, 6ч экзамен	Теории 53 ч	
Тема 2.1. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Содержание Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества овощей. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, кулинарное назначение овощей. Требование к качеству, условия и сроки хранения овощей. Нормы отходов при механической	16 1	2	ПК 1.2, ОК01-07, 09,10

	обработке овощей. Использование отходов.		
	Первичная обработка клубнеплодов. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.	1	ПК 1.2, ОК01-07, 09,10
	Формы нарезки клубнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное назначение клубнеплодов. Международные наименования форм нарезки.	1	
	Первичная обработка корнеплодов. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	1	
	Формы нарезки корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное назначение корнеплодов. Международные наименования форм нарезки.	1	
	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	1	
	Формы нарезки капустных и луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное назначение капустных и луковых овощей. Международные наименования форм нарезки.	1	
	Первичная обработка и нарезка плодовых овощей. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей. Формы нарезки и кулинарное назначение плодовых овощей.	1	
	Первичная обработка и нарезка салатно-шпинатных и десертных овощей. Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки и кулинарное назначение салатно-шпинатных овощей.	1	
	Первичная обработка и нарезка бобовых, зерновых и экзотических овощей. Механическая кулинарная обработка бобовых, зерновых и экзотических овощей. Формы нарезки и кулинарное назначение бобовых и зерновых овощей.	1	
	Первичная обработка и нарезка пряных овощей и зелени. Механическая кулинарная обработка пряных овощей и зелени. Формы нарезки и кулинарное назначение пряных овощей и зелени.	1	
	Первичная обработка квашеных, соленых, замороженных и	1	

	консервированных овощей. Механическая кулинарная обработка квашеных, соленых, замороженных и консервированных овощей. Кулинарное назначение.		
	Подготовка овощей к фаршированию Механическая кулинарная обработка овощей для фарширования. Виды начинок и технология приготовления для фарширования овощей.	1	
	Органолептическая оценка качества условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.	1	
	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества грибов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, кулинарное назначение грибов. Требование к качеству, условия и сроки хранения грибов.	1	
	Первичная обработка грибов. Механическая кулинарная обработка грибов. Хранение обработанных грибов.	1	
	Лабораторно-практические работы	23	3 ПК 1.1, ПК 1.2, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 1 Определение качества овощей органолептическим методом.	1	
	Практическая работа № 2 Формы нарезки клубнеплодов.	2	
	Практическая работа № 3 Формы нарезки корнеплодов.	2	
	Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка клубнеплодов простыми и сложными формами нарезки.	6	
	Лабораторная работа № 2 Обработка и нарезка корнеплодов простыми и сложными формами нарезки.	6	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей.	6	

Контрольная работа		1	2	ПК 1.2, ОК01-07, 09,10
Тема 2.2. Первичная обработка рыбы.	Содержание Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения рыбы. Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Технологические операции первичной обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2 1	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание Разделка рыбы с костным скелетом в целом виде. Разделка рыбы с костным скелетом: тушка с головой, тушка без головы. Разделка рыбы с костным скелетом на «кругляши» и стейк. Разделка рыбы с костным скелетом на «кругляши» и порционный кусок непластированной рыбы (стейк). Разделка рыбы с костным скелетом на филе. Разделка рыбы с костным скелетом: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Технологические операции первичной обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Технологические операции первичной обработки и разделки рыбы с хрящевым скелетом. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с хрящевым скелетом. Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	15 1 1 1 1 1 1	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10

	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.			09,10
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом.	1		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре и запекания. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре и запекания. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре и запекания.	1		
	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы. Рецептура и технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы.	1		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет.	1		
	Подготовка щуки и судка для фарширования в целом виде. Механическая кулинарная обработка щуки и судка для фарширования в целом виде.	1		
	Обработка рыбы для фарширования порционными кусками. Механическая кулинарная обработка рыбы для фарширования порционными кусками.	1		
	Органолептическая оценка качества условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.	1		
	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.	1		
	Технологические операции первичной обработки нерыбного водного сырья.	1		

	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практические работы	24	3	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 4	2		
	Определение качества рыбы органолептическим методом.			
	Практическая работа № 5	2		
	Расчет необходимого количества сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы.			
	Практическая работа № 6	2		
	Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
	Лабораторная работа № 4	6		
	Обработка рыбы с костным скелетом используемая в целом виде и «кругляши».			
	Лабораторная работа № 5	6		
	Приготовление порционных полуфабрикатов из пластованной рыбы.			
	Лабораторная работа № 6	6		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
Контрольная работа		1	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10
Учебная практика Виды работ:		42	3	
Тема 2.1. Водный инструктаж	Содержание Водный инструктаж. -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории -инструктаж по противопожарной безопасности -организация труда на рабочем месте повара -требования безопасности при работе с механическим	6		ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 2.2. Обработка овощей различными способами.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01-07, 09,10

	-обработка овощей различными способами (вручную и механическим способом). -нарезание овощей различными формами (простые и фигурные).			
Тема 2.3.Приготовление полуфабрикатов из овощей.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление натуральных полуфабрикатов из овощей. -приготовление полуфабрикатов для овощей фаршированных.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01-07, 09,10
Тема 2.4. Обработка грибов.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -обработка грибов свежих, сушеных, соленых и маринованных.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01-07, 09,10
Тема 2.5.Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание и приготовление полуфабрикатов	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
Тема 2.6.Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание -приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания.	12		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание -приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы (рулет, котлеты, биточки, кнели и др.).	6		
Продолжение раздела 2				
Тема 2.4. Первичная обработка	Содержание	6	2	ПК 1.2,

мяса и субпродуктов.	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества и безопасности мяса и субпродуктов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности мяса и субпродуктов. Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	1		ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	Технологические операции первичной обработки мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.	1		
	Кулинарная разделка говядины. Кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка и жиловка. Кулинарное назначение частей туши говядины.	1		
	Кулинарная разделка баранины. Кулинарный разруб туш баранины, обвалка, зачистка и жиловка. Кулинарное назначение частей туши баранины.	1		
	Кулинарная разделка свинины. Кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка. Кулинарное назначение частей туши свинины.	1		
	Технологические операции первичной обработки субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	1		
	Содержание	6		
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1	2	ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1		
	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из свинины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1		
	Технология приготовления рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из них. Рецептура и технология приготовления рубленой массы из мяса. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы из	1		

	мяса.			
	Технология приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Рецептура и технология приготовления котлетной массы из мяса. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса.	1		
	Органолептическая оценка качества условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рубленой и котлетной массы.	1		
Тема 2.6. Первичная обработка птицы, дичи и кролика.	Содержание Товароведная характеристика птицы, дичи и кролика. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, условия и сроки хранения, кулинарное назначение птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества и безопасности мяса, субпродуктов, птицы и дичи. Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи.	2	2	ПК 1.2, ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	Технологические операции первичной обработки птицы, дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика	1		
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.	Содержание Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Рецептура и технология приготовления котлетной массы из птицы. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.	3	2	ПК 1.4, ОК01-07, 09,10

	Органолептическая оценка качества условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.	1	2	
	Лабораторно-практические работы	14	3	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, OK01-07, 09,10
	Практическая работа № 7	1		
	Определение качества мяса и птицы органолептическим методом.			
	Практическая работа № 8 Расчет необходимого количества сырья для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы мяса и птицы.	1		
	Лабораторная работа № 7 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы мяса.	6	3	
	Лабораторная работа № 8 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.	6		
Контрольная работа		1	2	ПК 1.4, OK01-07, 09,10
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	8	2	ПК 1.2-1.4, OK01-07, 09,10
Самостоятельная работа № 1	Выполнить презентацию по теме: «Карвинг из овощей»	1		
Самостоятельная работа № 2	Составить конспект на тему «Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».	1		
Самостоятельная работа № 3	Составить конспект на тему «Обработка и использование рыбных пищевых отходов».	1		
Самостоятельная работа № 4	Составить конспект на тему «Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса».	1		
Самостоятельная работа № 5	Зарисовать схему разделки туши баранины и свинины.	1		
Самостоятельная работа № 6	Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы мяса»	1		
Самостоятельная работа № 7	Составить конспект на тему «Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы».	1		
Самостоятельная работа № 8	Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы птицы»	1		
Консультации		6		

Экзамен по МДК 01.02		6		ПК 1.2-1.4, ОК01-07, 09,10
Учебная практика Виды работ:		66	3	
Тема 2.7. Механическая кулинарная обработка мяса.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обработка, подготавливание различными способами мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление порционных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мясной натурально-рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с хлебом и без.	24		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.9. Заправка тушек	Содержание	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10

домашней птицы, дичи.	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.10. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.11. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.12. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.13. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи.	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 2.14. Хранение и	Содержание	6	ПК 1.2

упаковка обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -хранение обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. Упаковка на вынос или для транспортирования.	3	ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Дифференцированный зачет	Содержание Составить ТК или ТТК для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее мест. Приготовить 2 порции полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Провести бракераж полуфабрикатов	3	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Производственная практика Виды работ:		180	3
Тема 1.1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 1.3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов	Содержание -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10

чистоты.			
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы.	<p>Содержание</p> <p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	6	ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
Тема 1.5. Измельчение пряностей и приправы вручную и механическим способом.	<p>Содержание</p> <p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -измельчение пряностей и приправы вручную и механическим способом.</p>	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01-07, 09,10
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<p>Содержание</p> <p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластированной рыбы).</p> <p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластированной рыбы</p>	30	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10

	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из рыбной натурально-рубленной массы. 	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из рыбной натурально-рубленной массы с наполнителями. 	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
Тема 1.7. Приготовление кнельной рыбной массы.	Содержание	6		
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление кнельной рыбной массы. 	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
Тема 1.8.Механическая кулинарная обработка мяса.	Содержание	6		
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -размораживание, обработка, подготавливание различными способами мяса, мясных продуктов. 	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.9.Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание	36		
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые п/ф. 	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим и тепловым о 	6		ПК 1.1,

	<p>борудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из мяса, шпигование полуфабрикатов.</p>			ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	<p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов порционные п/ф.</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	<p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов мелкокусковые п/ф.</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	<p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из мясной натурально-рубленой массы.</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	<p>-требования безопасности при работе с механическим оборудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с хлебом и другими наполнителями.</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.10. Первичная обработка мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание	6		
	<p>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</p> <p>-организация труда на рабочем месте повара.</p> <p>-подготовка продуктов</p> <p>-первичная обработка мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.11. Механическая кулинарная обработка тушек домашней птицы, дичи.	Содержание	12		
	<p>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</p>	6		ПК 1.1, ПК 1.4

субпродуктов из птицы.	-организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -размораживание, обработка, подготавливание различными способами домашней птицы, дичи, кролика. -обработка субпродуктов из птицы. - заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.			OK01-07, 09,10
	6			
Тема 1.12.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	12		
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 OK01-07, 09,10
Тема 1.13.Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов и грибов.	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -нарезка, формовка овощей, грибов различными методами нарезание вручную и механическим способом различными формами.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 OK01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -подготовка овощей к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 OK01-07, 09,10
Тема 1.14.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными	Содержание	6		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4

Квалификационный экзамен по ПМ.01		6	3	ПК 1.1-1.4, OK 01- 07, 09, 10
Всего		506		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;

- мясорубка электрическая;

- блендер;

- весы настольные;

- электрическая плита;

- фритюрница;

- жарочный шкаф;

- пароконвектомат;

- конвекционная печь;

- микроволновая печь;

- слайсер;

- набор инструментов для карвинга;

- овоскоп;

- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж;

- моечная ванна;

- половники;

- мясорубка ручная;

- ложки;

- вилки;

- терки;

- венчик;

- соусница;

- тарелки для горячих закусок;

- тазы;

- сковорода D-30 см;

- сковорода D-20 см;

- казан;

- большие разделочные доски;

- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

3.2.1. Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – 4-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

3.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М.: Дашков-К, 2020. – 208 с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
4. Сыров В.Д. Организация производства. – М.: РИОР, 2020. – 354 с.

Дополнительная литература

3.2.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3.2.4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019
2. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник. – М.: Дашков и К, 2019. – 336 с.

3.2.5. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места; ПО2 -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; У1 -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами З1 -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 -видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.	<i>Текущий контроль в форме:</i> -оценка выполнения практических работ; -оценка выполнения контрольных работ по темам МДК 01.01; -оценка отчета по производственной практике. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> - ДЗ по МДК 01.01.; -ДЗ по УП.01; - выполнение практической работы квалификационного экзамена.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПО3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 -ведения расчетов с потребителями; У2 -распознавать недоброкачественные продукты; У3 -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	<i>Текущий контроль в форме:</i> -оценка выполнения практических работ; -оценка выполнения лабораторных работ; -оценка выполнения контрольных работ по темам МДК 01.02; -оценка отчета по производственной практике. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> - экзамен по МДК 01.02.; -ДЗ по УП.01; - выполнение практической работы квалификационного экзамена.

	<p>У4- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>З 3- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>З4-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>З 5- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ПО4-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПО5-ведения расчетов с потребителями</p> <p>У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У6-роверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>З 3- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>З4-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>З 5- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка выполнения практических работ; -оценка выполнения лабораторных работ; -оценка выполнения контрольных работ по темам МДК 01.02; -оценка отчета по производственной практике. <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 01.02.; -ДЗ по УП.01; - выполнение практической работы квалификационного экзамена.
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>	<p>ПО4-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка выполнения практических работ; -оценка выполнения лабораторных

<p>изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>ПО5-ведения расчетов с потребителями У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; З 3- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; 34-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 3.5- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>работ; -оценка выполнения контрольных работ по темам МДК 01.02; -оценка отчета по производственной практике. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> - экзамен по МДК 01.02.; -ДЗ по УП.01; - выполнение практической работы квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Обучающийся: -анализирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах и адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -предлагает оптимальность определения этапов решения задачи; -отслеживает свои ошибки по ходу работы; -предлагает способы устранения ошибок; -может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы; -осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем; -принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности; -приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности; -анализирует инновации в производственной отрасли;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -тестовых заданий; - контрольных работ; -практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.01; -экзамене по МДК 01.02; -защиты отчетов по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит корректизы в деятельность на их основе. 	<ul style="list-style-type: none"> производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП 01.
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ; - владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием; - составляет план учебного текста, конспект текста; - выделяет значимое в блоке учебной информации; - выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах; - составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации; - разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем; - составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики. 	<p>Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практике (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли; - проявляет осознание важности обучения профессии; - формулирует преимущества выбранной профессии; - участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности; - проявляет интерес к деятельности профильных 	

	<p>предприятий и учреждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли; - называет условия работы по будущей профессии; - самостоятельно знакомится с возможностями трудоустройства; - планирует траекторию профессионального образования; - планирует развитие будущей профессиональной деятельности; - осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; - проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями; - устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач; - критически высказывает о результатах собственной учебной деятельности; - оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения; - целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; - самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами; - осознает свои способности, понимает свои возможности и ограничения в учебной деятельности; - определяет проблемы собственной учебной деятельности и устанавливает из причины; - строит жизненные планы в соответствии с собственными интересами и убеждениями; - ставит общие и частные цели самообразовательной деятельности; - формирует устойчивое и последовательное жизненное 	
--	---	--

	<p>кредо.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечисляет основные правила и нормы делового общения; - подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения; - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач; - делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога; - умеет отстаивать свою точку зрения на проблему; - проявляет готовность к пересмотру своих суждений и изменению образа действий в свете убедительных аргументов; - проявляет восприимчивость к потребностям других людей, проблемам общественной жизни; - добровольно вызывается выполнить общественное поручение. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике; - владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 	
ОК. 06 Проявлять гражданскую патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности; - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и 	

	чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека; -перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда; - озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности; - проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий; -организовывает свое компьютеризованное рабочее место; - владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации; - самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенными для решения учебных и профессиональных задач; - самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.); -проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности; - осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе. 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями; - самостоятельно оформляет отчет, включающий описание 	

	<p>процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами; - проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ; - принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.); - оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.); - самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.) 	
По завершении данного модуля проводится квалификационный экзамен		