

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.Б.Т. "Семее - премие"
(наименование организации)

С.Т. Менишикова, зав. производ.
ФИО, должность

Шарапов Ильдар
« 31 » 08 2020г.



СОГЛАСОВАНО

ООО "Базетеев-1"
(наименование организации)

И.И. Муриева, зав. производством
ФИО, должность

« 31 » 08 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 по профессии **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 «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчики:

Казамарова Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна -мастер производственного обучения

Набиулина Ильсеяр Фадависовна -мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский 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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37

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 поддержания 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:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>ПО1- подготовки, уборки рабочего места; ПО.2-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО.3- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО.4-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО.5-ведения расчетов с потребителями;</p>
<p>Уметь</p>	<p>У1-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами 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; У4- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи 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;</p>
<p>Знать</p>	<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); 3.2-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. 3.3- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 3.4-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>

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 общих 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				Учебная	Производственная		
			теория, часов	лабораторных и практических занятий, часов	консультации	экзамен				
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 местобработки 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.	Содержание	2	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Понятие об основных терминах: «общественное питание», «предприятие общественного питания», «сырье», «полуфабрикат», «полуфабрикат высокой степени готовности», «производство».	1		
	Первичная кулинарная обработка продуктов. Способы первичной кулинарной обработки продуктов: механические способы обработки, сортирование, просеивание, перемешивание и т.д.	1		
Тема 1.2. Функциональное назначение производственных помещений.	Содержание	4	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Функциональное назначение производственных помещений на ПОП. Общие принципы организации работы предприятия. Характеристика производственных функций ПОП (заготовочные, доготовочные, раздаточные, торговые, смешанные).	1		

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

	Практические работы	6	3	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 1	2		
	Составить схему овощного цеха с расстановкой оборудования.			
	Практическая работа № 2	2		
	Подбор технологического оборудования в овощном цехе по заданию преподавателя.			
	Практическая работа № 3	2		
Подбор технологического производственного инвентаря в овощном цехе по заданию преподавателя.				
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		

	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.	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		
	Подбор технологического производственного инвентаря в рыбном цехе по заданию преподавателя.			
Контрольная работа		1	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
Тема 1.5. Организация подготовки и техническое оснащение рабочих мест по обработке мяса.	Содержание	10	2	ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Организация работы мясного цеха. Назначение цеха. Организация работ в мясном цехе доготовочных 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 доготовочных 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 местмясо-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	2		
	Составить схему мясного цеха с расстановкой оборудования.			
	Практическая работа № 8	2		
	Организация рабочих мест по первичной обработке мяса			
	Практическая работа № 9	2		

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

	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 птицепогольевого цеха с расстановкой оборудования.			
	Практическая работа № 14	2		
	Подбор технологического оборудования в птицепогольевом цехе по заданию преподавателя.			
	Практическая работа № 15	2		
	Подбор технологического производственного инвентаря в птицепогольевом 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 консульта- ции, 6ч экзамен	Теории 53 ч	
Тема 2.1. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Содержание	16	2	ПК 1.2, ОК01-07, 09,10
	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	1		

	обработке овощей. Использование отходов.			
	Первичная обработка клубнеплодов. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.	1		
	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		
				ПК 1.2, ОК01-07, 09,10

	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	1		
	Определение качества овощей органолептическим методом.			
	Практическая работа № 2	2		
	Формы нарезки клубнеплодов.			
	Практическая работа № 3	2		
	Формы нарезки корнеплодов.			
	Лабораторная работа № 1	6	3	
	Обработка и нарезка клубнеплодов простыми и сложными формами нарезки.			
	Лабораторная работа № 2	6		
	Обработка и нарезка корнеплодов простыми и сложными формами нарезки.			
	Лабораторная работа № 3	6		
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей.			

Контрольная работа		1	2	ПК 1.2, ОК01-07, 09,10
Тема 2.2. Первичная обработка рыбы.	Содержание	2	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10
	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.	1		
	Технологические операции первичной обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы.	1		
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	15	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ОК01-07, 09,10
	Разделка рыбы с костным скелетом в целом виде. Разделка рыбы с костным скелетом: тушка с головой, тушка без головы.	1		
	Разделка рыбы с костным скелетом на «кругляши» и стейк. Разделка рыбы с костным скелетом на «кругляши» и порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1		
	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.	1		
	Технологические операции первичной обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	1		
	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.	1		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	1	2	ПК 1.3, ОК01-07,

	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		42	3	
Виды работ:				
Тема 2.1. Вводный инструктаж	Содержание	6		ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	Вводный инструктаж. -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории -инструктаж по противопожарной безопасность -организация труда на рабочем месте повара -требования безопасности при работе с механическим	6		
Тема 2.2. Обработка овощей различными способами.	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 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		
		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		
		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		
		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		
		6		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		
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание	6	2	ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1		
	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	2	2	ПК 1.2, ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	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.	1		
	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	3	2	ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1		
	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.	1		

	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, ОК01-07, 09,10
	Практическая работа № 7	1		
	Определение качества мяса и птицы органолептическим методом.			
	Практическая работа № 8		3	
	Расчет необходимого количества сырья для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы мяса и птицы.	1		
	Лабораторная работа № 7	6		
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы мяса.		6	
	Лабораторная работа № 8			
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.			
Контрольная работа		1	2	ПК 1.4, ОК01-07, 09,10
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		8	2	ПК 1.2-1.4, ОК01-07, 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	6		
	-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	24		
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление порционных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-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.	6		
Тема 2.9. Заправка тушек	Содержание	6		

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	3		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	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			
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	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-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		
Тема 1.2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	Содержание	6		ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6		
Тема 1.3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов	Содержание	6		ПК 1.1, ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6		

ЧИСТОТЫ.				
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание	6		
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6		ПК 1.1, ПК 1.3 ОК01-07, 09,10
Тема 1.5. Измельчение пряностей и приправы вручную и механическим способом.	Содержание	6		
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -измельчение пряностей и приправы вручную и механическим способом.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01-07, 09,10
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	30		
	-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 пластованной рыбы).	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-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 пластованной рыбы	6		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 -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
	-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
	-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		
	-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		
	-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		
	-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
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым о	6		ПК 1.1,

	борудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мяса, шпигование полуфабрикатов.			ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов порционные п/ф.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов мелкокусковые п/ф.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из мясной натурально-рубленой массы.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с хлебом и другими наполнителями.	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		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара. -подготовка продуктов -первичная обработка мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.11. Механическая кулинарная обработка тушек домашней птицы, дичи.	Содержание	12		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	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.			ОК01-07, 09,10
	- заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	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 ОК01-07, 09,10
	-требования безопасности при работе с механическим оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6		ПК 1.1, ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.13. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов и грибов.	Содержание	12		
	-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 ОК01-07, 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 ОК01-07, 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

методами.	-обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.			ОК01-07, 09,10
Тема 1.15. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	Содержание	12		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.16. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	Содержание	6		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -подготовка продуктов -порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. -упаковка на вынос или для транспортирования.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Тема 1.17. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	Содержание	6		
	-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -организация труда на рабочем месте повара -ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	6		ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01-07, 09,10
Консультации		6		

Квалификационный экзамен по ПМ.01		6	3	ПК 1.1-1.4, ОК 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.: Дашкови 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>34-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-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> <p>З 3- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>34-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; З4-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З.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 коррективы в деятельность на их основе. 	производственной практикам; - дифференцированный зачет по УП 01.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обучающийся: <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. 	Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Обучающийся: <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 высказывается 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 	
--	---	--

	кредо.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<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. 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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 гражданско-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, предназначенных 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		