

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. №

Утверждаю:
Заместитель директора
по учебной работе
О.Г.Сердюкова
«31» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

для специальностей среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Агапова И. Ю., преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ИП Стадник И.А. _____ И.А. Стадник

Педагог - библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от « 27 » августа 2021 года

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	47

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар».

1.2 Место профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

1.3 Цели и задачи профессионального модуля:

Содержание программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;

- формирование у обучающихся обобщенного типа мышления, способствующего подготовке специалистов высокой квалификации;

- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- приобретение знаний, умений, практического опыта по организации работы структурного подразделения предприятий общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4 Требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

– уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

– проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

ПК.7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК.7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих у обучающегося формируются общие компетенции:

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 20 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 21 Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 22 Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 23 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

ЛР 24 Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля

1.5 Распределение часов вариативной части ШССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и	МДК 07.01 Раздел 1. Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2. Приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов	28	По рекомендации работодателя

<p>кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий; - готовить блюда и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; 			
---	--	--	--

<p>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>- проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. - технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2</p>			
---	--	--	--

ЛР: 4, 9, 11, 13, 14, 18, 20, 22, 24			
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовление блюд из яиц по заданию повара; - приготовление блюд из творога по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, 	<p>МДК 07.01 Разделы 2, 3. Тема 2.1: Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 3.1. Технология приготовления блюд из яиц и творога</p>	26	По рекомендации работодателя

<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий; - готовить блюда и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос; - проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, 			
---	--	--	--

<p>весомизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24</p>			
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий 	<p>МДК 07.01 Раздел 4. Тема 4.1. Приготовление простых и основных супов и соусов Тема 4.2. Приготовление простых и основных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</p>	<p>54</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

<p>или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и 			
---	--	--	--

<p>нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос; - проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; 			
---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 1, 4, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20</p>			
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; 	<p>МДК 07.01 Раздел 5. Тема 5.1. Приготовление простых и основных холодных блюд и закусок</p> <p>Раздел 6. Тема 6.1. Приготовление простых и основных сладких блюд и напитков</p>	<p>54</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовление горячих напитков по заданию повара; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; 			
---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; - проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения 			
---	--	--	--

<p>требований к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 1, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24</p>			
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача простых и основных мучных и хлебобулочных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их 	<p>МДК 07.01 Раздел 7. Тема 7.1. Приготовление простых и основных мучных и хлебобулочных изделий</p>	<p>24</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

<p>презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых простых и основных мучных и хлебобулочных изделий на вынос по заданию повара; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - готовить простых и основных мучных и хлебобулочных изделий по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий - отпускать простых и основных мучные и хлебобулочные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые простые и основные мучные и хлебобулочные изделия на вынос; - проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»; - совершенствовать технологические методы 			
---	--	--	--

<p>в оформлении и декорировании кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления мучных кондитерских изделий из разных, нетрадиционных видов муки и дополнительных ингредиентов. - выбирать различные способы и приемы приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. - технологии приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении простых и основных мучных и хлебобулочных изделий; - принципы и приемы презентации простых и основных мучных и хлебобулочных изделий 			
--	--	--	--

<p>потребителям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - актуальные гастрономические тенденции в оформлении кондитерских изделий сложного ассортимента; - ассортимент и технологию приготовления мучных кондитерских изделий из разных, нетрадиционных видов муки и дополнительных ингредиентов; - ассортимент и технологию приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым; <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 4,10, 11, 13, 14, 16, 20, 24</p>			
--	--	--	--

1.6 Особенности организации обучения по междисциплинарному курсу для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.7 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего —**458** часов, в том числе:

объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса – **194** часа, включая:

работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем **154** часа;

в том числе в форме практической подготовки обучающегося **90** часов;
внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося **22** часа, из них:
консультации – **10** часов;
учебной практики – **144** часа;
производственной практики – **108** часов;
промежуточной аттестации:
в форме экзамена по МДК - **8** часов;
в форме экзамена по модулю – **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля (вариант для программ подготовки специалистов среднего звена)

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося,			Практика Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)						Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Консультации	Самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 4, 9, 11, 13, 14, 18, 20, 22, 24	Раздел 1. Организация и проведение первичной обработки сырья и приготовления простых и основных блюд и гарниров из картофеля и других овощей	28	24	14	*	4	-	4	-	-
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 10, 13, 14, 16, 18, 20,	Раздел 2. Организация и проведение приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделия из	14	10	6		4	2	2	-	-

*

22, 24	круп, бобовых, макаронных изделий									
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 22	Раздел 3. Организация и проведение приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделия из яиц и творога	12	10	6	-	2	-	2		
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20	Раздел 4. Организация и проведение приготовления простых и основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	54	48	28	-	6	2	4		
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 9, 10, 14, 16, 18, 20, 22	Раздел 5. Организация и проведение приготовления простых и основных холодных блюд и закусок	30	24	14	-	6	2	4		
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 9, 10, 11, 13, 16, 18, 20, 24	Раздел 6. Организация и проведение приготовления простых и основных сладких блюд и напитков	24	20	12	-	4	2	2		
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 4,10, 11, 13, 14, 16, 20, 24	Раздел 7. Организация и проведение приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий	24	18	10	-	6	2	4		
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23	Учебная практика	<i>144</i>							<i>144</i>	
ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16,	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена	<i>108</i>								<i>108</i>

17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	<i>итоговая (концентрированная практика)</i>									
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	8								
	Экзамен по модулю	12								
	Всего:	458	154	90	-	32	10	22	144	108

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов, ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. 07 Организация и проведение первичной обработки сырья и приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов		28	
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>2. Принципы и методы организации производства полуфабрикатов из овощей, грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов. Нарезка овощей (простая и сложная) и их кулинарное использование.</p> <p>3. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка мяса. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>4. Принципы и методы организации производства полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Принципы и методы организации производства полуфабрикатов из рыбы.</p>	24 14	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 4, 9, 11, 13, 14, 18, 20, 22, 24

Тема 1.2. Приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов	6. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Принципы и методы организации производства полуфабрикатов из домашней птицы. Принципы и методы организации производства полуфабрикатов из домашней птицы.		
	7. Ассортимент и классификация блюд из овощей и грибов. Рецептуры и технологии приготовления блюд из овощей и грибов. Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из жареных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества блюд из овощей и грибов. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из овощей и грибов. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из овощей и грибов. Правила и технологии расчетов с потребителями. Нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.		
	В том числе		
	практических занятий	4	
	Работа с нормативными документами. Решение производственных ситуаций, правила проведения бракеража.	2	
	Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное их использование. Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	лабораторных занятий	6	
	Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из овощей и грибов. Контроль безопасности блюд из овощей и грибов.	6	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: - централизованное производство полуфабрикатов из овощей; - обработка субпродуктов и потрохов домашней птицы, полуфабрикаты из них; - обработка десертных овощей;	4	

	- решение задач по расчету овощного сырья, в зависимости от сезонности.		
Раздел 2 ПМ. 07		14	
Организация и проведение приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделия из круп, бобовых, макаронных изделий			
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	14	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 10, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24
	<p>1. Ассортимент и классификация блюд и гарниров из круп. Принципы и методы организации производства блюд и гарниров из круп. Рецептуры и технологии приготовления блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд и гарниров из круп. Правила пользования сборниками рецептов.</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров из круп. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из круп. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд и гарниров из круп. Принципы и приемы подачи и презентации блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд и гарниров из круп.</p> <p>2. Ассортимент и классификация блюд из бобовых и макаронных изделий. Принципы и методы организации производства блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Рецептуры и технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Принципы и приемы подачи и презентации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд и гарниров из бобовых и</p>	4	

макаронных изделий.			
В том числе			
практических занятий		2	
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).		2	
лабораторных занятий		4	
Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль безопасности блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		4	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление схем, заполнение таблиц по теме «Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»; - решение задач по расчету норм закладки ингредиентов в процессе приготовления каш разной консистенции. 		2	
Консультации:		2	
Раздел 3 ПМ. 7		12	
Организация и проведение приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделия из яиц и творога			
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			
Тема 3.1. Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание	12	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 22
	1. Ассортимент и классификация блюд из яиц. Принципы и методы организации производства блюд из яиц. Рецептуры и технологии приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из яиц. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд из яиц. Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд из яиц. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд из яиц. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из яиц. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из яиц. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из яиц.		

	2. Ассортимент и классификация блюд из творога. Принципы и методы организации производства блюд из творога. Рецептуры и технологии приготовления блюд из творога. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из творога. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении блюд из творога. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд из творога. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из творога. Основные критерии оценки качества блюд из творога. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из творога. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из творога.	4	
	В том числе		
	практических занятий	2	
	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	лабораторных занятий	4	
	Организация технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из яиц и творога. Контроль безопасности блюд из яиц и творога.	4	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: - составление схем, заполнение таблиц по теме «Технология приготовления блюд из яиц и творога»; - решение задач по расчету норм закладки ингредиентов при приготовлении блюд из яиц и творога.	2	
	Раздел 4 ПМ. 7 Организация и проведение приготовления простых и основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	54	
	МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции		
Тема 4.1. Приготовление	Содержание	18	ПК 7.1- 7.2

простых и основных супов и соусов	1. Ассортимент и классификация супов и соусов. Принципы и методы организации производства супов и соусов. Рецептуры и технологии приготовления супов и соусов. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов и соусов. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд супов и соусов. Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении супов и соусов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении супов и соусов. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении супов и соусов. Приготовление бульонов.	8	ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 9, 10, 11, 14, 16, 18, 20, 24
	2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Простых и основных заправочных. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Основные критерии оценки качества супов. Принципы и приемы подачи и презентации супов. Требования к безопасности приготовления и хранения супов.		
	3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления картофельных, овощных, молочных супов; прозрачных супов и супов — пюре. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Основные критерии оценки качества супов. Принципы и приемы подачи и презентации супов. Требования к безопасности приготовления и хранения супов.		
	4. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Основные критерии оценки качества соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения соусов.		
	В том числе		
практических занятий	4		
Расчет используемого сырья и оформление технологической документации для производства первых блюд.	2		
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).	2		
лабораторных занятий	6		

	Организация технологического процесса приготовления супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача супов. Контроль безопасности супов.	6	
Тема 4.2. Приготовление простых и основных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	Содержание	36	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20
	1. Принципы и методы организации производства блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	8	
	2. Ассортимент и классификация блюд из рыбы. Рецептуры и технологии приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные критерии оценки качества блюд из рыбы. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из рыбы.		
	3. Ассортимент и классификация блюд из мяса. Рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из мяса.		
	4. Ассортимент и классификация блюд из домашней птицы. Принципы и методы организации производства блюд из домашней птицы. Рецептуры и технологии приготовления блюд из домашней птицы. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из домашней птицы. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд из домашней птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из домашней птицы. Основные критерии оценки качества блюд из		

домашней птицы. Принципы и приемы подачи и презентации блюд из домашней птицы.			
В том числе			
практических занятий		4	
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).		2	
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).		2	
лабораторных занятий		18	
Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из рыбы. Контроль безопасности блюд из рыбы.		6	
Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из мяса. Контроль безопасности блюд из мяса.		6	
Организация технологического процесса приготовления блюд из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из домашней птицы. Контроль безопасности блюд из домашней птицы.		6	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы осветления бульонов; - обработка субпродуктов и потрохов домашней птицы, полуфабрикаты из них; - разработка презентации, подготовка реферата по темам: «Приготовление простых и основных блюд из рыбы», «Приготовление простых и основных блюд из мяса», «Приготовление простых и основных блюд из домашней птицы». 		4	
Консультации:		2	
Раздел 5.ПМ. 7 Организация и проведение приготовления простых и основных холодных блюд и закусок		30	
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции Тема 5.1. Приготовление простых и основных холодных блюд и закусок	Содержание	30	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 9, 10, 14, 16, 18, 20, 22
	1. Принципы и методы организации производства холодных блюд и закусок. Рецептуры и технологии приготовления бутербродов. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок. Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении холодных блюд и закусок. Методы минимизации отходов при очистке,		

<p>обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества бутербродов. Основные критерии оценки качества холодных блюд и закусок. Принципы и приемы подачи и презентации бутербродов.</p>	10	
<p>2. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении салатов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления салатов. Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов. Основные критерии оценки качества салатов. Принципы и приемы подачи и презентации салатов.</p>		
<p>3. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении холодных блюд. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления холодных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд. Основные критерии оценки качества холодных блюд. Принципы и приемы подачи и презентации холодных блюд.</p>		
<p>4. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных закусок. Основные критерии оценки качества холодных закусок. Принципы и приемы подачи и презентации холодных закусок.</p>		
<p>5. Технология приготовления холодных супов и соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения холодных блюд и закусок. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>		
<p>В том числе</p>		
<p>практических занятий</p>	6	
<p>Расчет используемого сырья и оформление технологической документации для производства холодных блюд и закусок.</p>	2	
<p>Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).</p>	2	
<p>Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).</p>	2	

	лабораторных занятий	8	
	Организация технологического процесса приготовления холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача холодных закусок. Контроль безопасности холодных закусок.	4	
	Организация технологического процесса приготовления холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача холодных блюд. Контроль безопасности холодных блюд.	4	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5: - приготовление холодных блюд и закусок из грибов; - заливные блюда; - разработка презентации по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок».	4	
Консультации:		2	
Раздел 6. ПМ. 07 Организация и проведение приготовления простых и основных сладких блюд и напитков			
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции		24	
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции Тема 6.1. Приготовление простых и основных сладких блюд и напитков	Содержание	24	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 9, 10, 11, 13, 16, 18, 20, 24
	1. Ассортимент и классификация сладких блюд и напитков. Принципы и методы организации производства сладких блюд и напитков. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков. Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении холодных блюд и закусок. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сладких блюд и напитков. Органолептические способы определения степени готовности и качества сладких блюд и напитков. Основные критерии оценки качества сладких блюд и напитков. Требования к безопасности приготовления и хранения сладких блюд и напитков.	8	
	2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных сладких блюд. Рецептуры и технологии приготовления холодных сладких блюд. Принципы и приемы подачи и презентации холодных сладких блюд.		
	3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические		

методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении горячих сладких блюд. Рецептуры и технологии приготовления горячих сладких блюд. Принципы и приемы подачи и презентации горячих сладких блюд.			
4. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных и горячих напитков. Рецептуры и технологии приготовления холодных и горячих напитков.			
В том числе			
практических занятий		4	
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).		2	
Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).		2	
лабораторных занятий		8	
Организация технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача холодных сладких блюд и напитков. Контроль безопасности холодных сладких блюд и напитков.		4	
Организация технологического процесса приготовления горячих сладких блюд и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача горячих сладких блюд и напитков. Контроль безопасности горячих сладких блюд и напитков.		4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6: - приготовления холодных сладких желированных блюд; - технология приготовления хлебного кваса.		2	
Консультации:		2	
Раздел 7 ПМ. 7 Организация и проведение приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий		24	
МДК. 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			
Тема 7.1. Приготовление простых и основных	Содержание		
		24	ПК 7.1- 7.2

мучных и хлебобулочных изделий	1. Ассортимент и классификация мучных и хлебобулочных изделий. Принципы и методы организации производства мучных и хлебобулочных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении мучных и хлебобулочных изделий. Правила пользования сборниками рецептур при приготовлении холодных блюд и закусок. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении мучных и хлебобулочных изделий.	8	ОК 01-06,09-11 ЛР: 4,10, 11, 13, 14, 16, 20, 24
	2. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении мучных и хлебобулочных изделий. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных и хлебобулочных изделий. Рецептуры и технологии приготовления мучных и хлебобулочных изделий.		
	3. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления мучных и хлебобулочных изделий. Приготовление фаршей. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных и хлебобулочных изделий.		
	4. Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных и хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества мучных и хлебобулочных изделий. Принципы и приемы подачи и презентации мучных и хлебобулочных изделий. Требования к безопасности приготовления и хранения мучных и хлебобулочных изделий.		
	В том числе		
	практических занятий	4	
	Расчет используемого сырья и оформление технологической документации для производства мучных блюд и изделий.	2	
	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	лабораторных занятий	6	
	Организация технологического процесса приготовления мучных и хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача мучных и хлебобулочных изделий. Контроль безопасности мучных и хлебобулочных изделий.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7: - приготовление фаршей для мучных, кондитерских изделий;	4		

	- ассортимент изделий из дрожжевого теста; - составление схем, заполнение таблиц по теме: «Технология приготовления изделий из дрожжевого теста».		
Консультации:		2	
Промежуточная аттестация:		8	
Всего:		194	
Учебная практика по модулю ПМ. 07		144	ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
Виды работ:			
1. Разработка ассортимента блюд из овощей и грибов. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов.			
2. Приготовление блюд из овощей и грибов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.			
3. Оформление и подача блюд из овощей и грибов. Контроль безопасности блюд из овощей и грибов.			
4. Разработка ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль безопасности блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			
6. Разработка ассортимента блюд из яиц и творога. Организация технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.			
7. Разработка ассортимента супов. Организация технологического процесса приготовления супов.			
8. Приготовление супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. подача супов. Контроль безопасности супов.			
9. Разработка ассортимента соусов. Организация технологического процесса приготовления соусов. Приготовление соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.			
10. Разработка ассортимента блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы.			
11. Приготовление блюд из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из рыбы. Контроль безопасности блюд из рыбы.			
12. Разработка ассортимента блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса.			
13. Приготовление блюд из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача блюд из мяса. Контроль безопасности блюд из мяса.			
14. Разработка ассортимента блюд из домашней птицы. Организация технологического процесса приготовления блюд из домашней птицы.			
15. Приготовление блюд из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.			
16. Сервировка, оформление и подача блюд из домашней птицы. Контроль безопасности блюд из домашней птицы.			
17. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.			

<p>18. Приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача холодных блюд и закусок. Контроль безопасности холодных блюд и закусок.</p> <p>19. Разработка ассортимента сладких блюд. Организация технологического процесса приготовления сладких блюд.</p> <p>20. Приготовление сладких блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка, оформление и подача сладких блюд. Контроль безопасности сладких блюд.</p> <p>21. Разработка ассортимента сладких напитков. Организация технологического процесса приготовления напитков.</p> <p>22. Приготовление напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. подача напитков. Контроль безопасности напитков.</p> <p>23. Разработка ассортимента мучных и хлебобулочных изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных и хлебобулочных изделий.</p> <p>24. Приготовление мучных и хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Контроль безопасности мучных и хлебобулочных изделий.</p>		
<p>Производственная практика по модулю ПМ. 07 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления простой и основной кулинарной продукции 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества готовой простой и основной кулинарной продукции перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Творческое оформление простой и основной кулинарной продукции и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 	108	<p>ПК 7.1- 7.2 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20,21, 22, 23</p>

<p>13. Хранение простой и основной кулинарной продукции изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе простой и основной кулинарной продукции, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты)</p>		
Экзамен по модулю:	12	
Всего:	458	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.
6. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.
7. ГОСТ 31984 – 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ 30524 – 2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

9. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
11. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
16. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
17. ГОСТ 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
18. ГОСТ Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда. Основные положения
- 19.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
21. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
22. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
23. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 24.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
- 25.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
26. ГОСТ Р 32691 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
28. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
29. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

Учебные пособия и учебники

30. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления ,оформления и подготовки к реализации горячих блюд ,кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания :учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Н.И.Андонова ,Т.А.Качурина .-М.:Издательский центр "Академия ",2017.-256с.,(16)с.цв.ил.
31. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-

4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>

32. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 374 с.; ил. - (Среднее профессиональное образование).

33. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. – (Серия: Профессиональное образование).

34. Повар : учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

35. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания: учебно – методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 140 с. – ISBN 978-5-7782-3437-6. – Текст: электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

Дополнительная литература

1. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04):учеб.пособие /авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018.-173с. : ил. - (Среднее профессиональное образование)

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А.Богачева , О.В.Пичугина, Д.Р.Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 141, [1] с.- (Среднее профессиональное образование).

3. Приготовление супов и соусов (ПМ. 03):учеб.пособие/авт.сост. А.А.Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов н/Д:Феникс, 2018.-174с. :ил. - (Среднее профессиональное образование).

4. Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет –ресурсы

1. <http://www.iprbookshop.ru> – электронно – библиотечная система;
2. <http://www.russianfood.com/> - база рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости.
3. <http://www.gastronom.ru/> - коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы.
4. <http://findfood.ru/> - самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.

3.3 Организация образовательного процесса

Для освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих необходимо изучить основные

разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

В процессе обучения студентов по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции, практические и лабораторные занятия, а также самостоятельную работу обучающегося. Тематика лекций, практических и лабораторных занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинарских и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа обучающихся проводится внеаудиторно. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку и проведение исследований по заданной теме, отработку практических умений, навыков и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, дифференцированного зачета по производственной практике.

Производственная и учебная практики (по профилю специальности) проводятся как итоговые (концентрированные) практики по завершению модуля.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются цеховая структура производства, наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

На последнем этапе практики предусматривается сдача экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен по модулю включает выполнение комплексного практического задания, включающего составление производственной программы предприятия общественного питания, составление учетно – отчетной документации и решение производственной ситуации. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар».

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>Организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления простой и основной кулинарной продукции); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии

		с инструкциями, безопасная правка ножей.
<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

		<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения

		<p>потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сохранность окружающей среды	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы