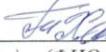


РАССМОТРЕНА
МК «Сфера обслуживания»
(название МК)
 Хайлова Т.И.
(подпись) (ФИО председателя МК)
Protokol № от 23.06.2024 г.

УТВЕРЖДЕНА
Заместитель директора по УПР
 Менжитский Р.А.
«23» 06 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01

ПМ.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПИЩЕВОГО
СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АОПОП: 1 год 10 месяцев

Канск 2024г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утверждён приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной рабочей программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание учебной практики	8
3. Условия реализации адаптированной программы учебной практики	40
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	45

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ.

Область профессиональной деятельности: подготовка к работе производственных помещений и цехов.

Объекты профессиональной деятельности:

- оборудование, инвентарь и приспособления для подготовки к работе производственных пищевого сырья и материалов, первичной и обработке круп и продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель – подготовка квалифицированных рабочих, владеющих профессиональным мастерством, прочными знаниями основ производства, современным технико-механическим мышлением, способных к физическому труду.

Задачи:

- освоение практических приемов по обработке продуктов;
- формирование практических умений и навыков по подготовке к работе производственных пищевого сырья и материалов, первичной и кулинарной обработке продуктов и круп.
- воспитание у слушателей работоспособности, трудолюбия, самостоятельности в процессе производственного обучения.

Квалификация выпускника по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов 2 разряда.

16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов 2 разряда:

Характеристика работ.

Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин. Очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов; срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры. Отбраковка нестандартных и недозрелых овощей и фруктов. Наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах. Высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках. Подогрев пищевого сырья при помощи различных подогревателей. Раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания. Вымачивание, промывка сырья в ваннах до полного удаления загрязнений, подготовка ванн и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи. Наблюдение за процессом обработки. Просеивание сырья или материалов на машинах и механизмах различных систем. Обеспечение равномерной загрузки обслуживаемого оборудования. Мойка сырья и материалов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем. Ведение процесса очистки сырья от металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек. Регулирование скорости и толщины слоя поступающего сырья на очистку. Очистка вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла.

Сбор и отоска металлических примесей в установленное место. Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе. Передача сырья, материалов на дальнейшую переработку. Пуск, остановка, разборка, сборка, чистка и смазка обслуживаемых механизмов. Увлажнение бумаги и этикеток в парильной машине. Нарезка бумаги для настилания тары; регулирование работы бумагорезательных машин. Промывка яиц, разбивание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка. Ошпаривание миндаля и других орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и других сухофруктов, отделение мякоти от косточек. Выполнение других работ по подготовке сырья, материалов и тары.

Должен знать:

- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- характеристики различных видов сырья и материалов;
- способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля.

должен уметь:

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять качество основного и дополнительного сырья по органолептическим и микробиологическим показателям;
- вести процесс подготовки пищевого сырья и материалов;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов;
- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- выявлять и устранять неисправности оборудования;

Отбор содержания производился на основе реализации следующих принципов: учет возрастных особенностей слушателей ОВЗ, практическая направленность обучения, самостоятельность в обучении

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального

модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
OK 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
OK 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
OK 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
OK 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
OK 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
OK 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
OK 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ПК.1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.4	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов для производства мясных изделий. Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Индекс модуля	Объём часов
ПМ.01 Технология и оборудования для подготовки пищевого сырья и материалов.	1170

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и	Объем часов	Вид работ	Содержание учебных занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Производственная санитария и гигиена.				72	
1.	6	Вводное занятие		6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.2.	6	Знакомство с профессией. Характеристика профессии	Ознакомление с профессией и характеристикой предприятия.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.3.	6	Спецодежда. Функции-Подготовителя пищевого сырья и материалов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Освоение приёмов одевания специальной одежды, обуви, колпака и фартука. Выполнить функции подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.4.	6	Служебные обязанности подготовителя пищевого сырья и	Ознакомление с обязанностями подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.5.	6	Организация текущей работы. Функции подготовителя	Ознакомление с организацией текущей работы и функциями	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.6.	6	Права и ответственность	Ознакомление с правами и ответственностью подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

1.7.	6	Организация рабочего места.	Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных обязанностей подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с организацией рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.8.	6	Виды оборудования пищеблока.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Характеристики и функции оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.9.	6	Электроплиты. Правила безопасной работы на электрооборудовании.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия электроплит.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.10.	6	Виды холодильного оборудования, куттеров, пароконвектоматов-конвектоматов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия холодильного оборудования, куттера, пароконвектомата – конвектомата. Характеристики и функции оборудования. Ознакомление с принципом действия оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.11.	6	Кухонный инвентарь. Правила ухода	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с кухонным инвентарём и правилами ухода за ним.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
1.12.	6	Проверочная работа	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Выполнение проверочной работы по: -спецодежде; -оборудования пищеблока; -кухонного инвентаря и правила ухода; -организации рабочего места и должностной инструкции.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Раздел 2. Классификация пищевого сырья и вспомогательных материалов					54

2.1.	6	Подготовка пищевого сырья и его свойства	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Требования подготовки пищевого сырья и материалов, проверка сырья.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.2.	6	Хранения сырья	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Требования, предъявляемые к хранению сырья.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.3.	6	Пищевые отравления и инфекции	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Требования по предотвращению пищевого отравления и инфекций	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.4.	6	Условия хранения и качество пищевых продуктов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Требования по условиям хранения и качеству пищевых продуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.5.	6	Стандартизация, сертификация.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление со стандартизацией и сертификацией	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.6.	6	Маркировка пищевых продуктов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с маркировкой пищевых продуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

2.7	6	Санитарные требования к приемке продуктов в цех	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с санитарными требованиями к хранению сухих продуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.8.	6	Санитарные требования к хранению сухих продуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с санитарными требованиями к хранению сухих продуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2.9.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочных работ по: - Подготовка пищевого сырья и его свойства; - Хранения сырья; - Условия хранения и качество пищевых продуктов; - Стандартизация, сертификация; - Санитарные требования к приёмке и хранению продуктов;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания					78
3.1.	6	Мука. Химический состав, пищевая ценность.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.2.	6	Крахмал. Виды. Использование в кулинарии	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами крахмала, определения качества товаров. Классификация, хранение, упаковка, маркировка. Подготовка крахмала для приготовления блюд.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.3.	6	Сахар. Виды. Характеристика Поваренная соль. Пищевые кислоты	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами сахара, соли, определения качества товаров. Классификация, хранение, упаковка, маркировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

3.4.	6	Пряности. Приправы. Специи Условия и сроки хранения пряностей	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами пряностей, приправ, специй. Хранение, упаковка, маркировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.5.	6	Химический состав и классификация плодов и овощей. Свежие овощи. Пищевая ценность овощей. Сушеные овощи и плоды. Сухофрукты.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с химическим составом и классификацией плодов и овощей. Хранение, упаковка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.6.	6	Орехи, ягоды, грибы. Пищевая ценность	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов Ознакомление с пищевой ценностью орех, грибов и ягод. Подбор посуды и инвентаря. Хранение, упаковка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.7.	6	Химический состав мяса, классификация. Клеймение туш	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с химическим составом мяса и классификацией. Клеймение и маркировка, порядок клеймения мяса и субпродуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.8.	6	Мясо птицы. Качество и хранение мяса. Субпродукты. Мясные п/фабрикаты	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов Ознакомление с мясом птицы, свойства мяса, первичная обработка мяса, разделка туши. Обработка субпродуктов, правила разморозки субпродуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

3.9.	6	Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с классификацией колбасных изделий, мясных копчёностей, мясных консервов. Правила хранения, упаковка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.10.	6	Классификация рыбы. Химический состав рыб. Показатели качества. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с химическим составом рыбы. Классификация рыбы, показатели качества, правила хранения, упаковка. Применение тепловой обработки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.11.	6	Ассортимент круп. Сорта круп. Показатели качества круп.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с ассортиментом, сортом круп. Первичная обработка круп. Хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.12.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Мука; - Крахмал; - Сахар, соль; - Плоды, овощи, сухофрукты; - Орехи, ягоды, грибы; - Мясо;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3.13.	6	Дифференцированный зачёт		6	
		Итого за 1 семестр			
		1 курс 2 семестр			

Раздел 4 Классификация вспомогательных материалов. Подготовка к производственному процессу				210	
4.1.	6	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с производственной деятельностью и характеристикой технологического процесса предприятия общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.2.	6	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с требованиями к производственным помещениям и организации рабочих мест.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.3.	6	Организация производства овощных полуфабрикатов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления овощных полуфабрикатов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.4.	6	Организация рабочих мест в овощном цехе	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с организацией рабочих мест в овощном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.5.	6	Оборудование овощного цеха	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с оборудованием овощного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.6.	6	Картофелеочистительные машины	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление и работа с принципом действия картофелеочистительной машины.		ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

4.7.	6	Овощерезательная машина	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машин. Безопасные приемы работы на машине.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.8.	6	Организация рабочих мест в мясном цехе	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.9.	6	Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с организацией работы по изготовлению полуфабрикатов из мяса и птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.10.	6	Работа торгового зала и подсобных помещений	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с работой торгового зала и	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.11.	6	Торговые помещения, их характеристика	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с работой торговых помещений и их характеристикой.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.12.	6	Организация моечной столовой посуды	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Организация рабочего места работника.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.13.	6	Раздаточная и моечная кухонной посуды	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с правилами подготовки раздачи к обслуживанию.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

4.14.	6	Организация работы хлеборезки, оборудования	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление и правила работы с принципом действия хлеборезки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.15.	6	Складское хозяйство	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Классификация, виды и требования складского хозяйства.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.16.	6	Правила отпуска продуктов со склада	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.17.	6	Контроль за качеством продукции	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с требованиями предъявляющимися к контролю качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.18.	6	Классификация машин	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.19.	6	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с общими правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.20.	6	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами, устройствами и назначением универсального привода.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

4.21.	6	Варочные котлы. Устройство варочных котлов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия картофелеочистительной машины. Принцип действия машин. Безопасные	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.22.	6	Овощерезательные машины	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с оборудованием овощного цеха. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машины.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.23.	6	Протирочные машины	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия протирочной машины.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.24.	6	Понятие о поточных линиях по переработке овощей	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия поточных линий по переработке овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.25.	6	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Общие правила эксплуатации оборудования. Ознакомление с принципом действия машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочистителя.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

4.26.	6	Требования к освещению производственных помещений	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с освещением предприятия. Виды промышленного освещения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.27.	6	Органолептический метод определения готовых блюд	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с органолептическим методом определения качества продукции.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.28.	6	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с принципом действия машины для нарезки гастрономических продуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.29.	6	Ознакомление с методом определения бракеража	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Виды, цели, органолептический контроль продукции бракеража	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

4.30.	6	Виды и назначение ножей в производственном цехе	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление и назначение ножей в производственном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.31.	6	Механическое и немеханическое оборудование производственного цеха	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление и правила использование механического и немеханического оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.32.	6	Маркировка механического и немеханического оборудования	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с маркировкой посуды, разделочных досок и оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.33.	6	Виды дезинфекции. Санитарная обработка производственного цеха.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами дезинфекции и санитарной обработкой.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.34.	6	<i>Проверочная работа</i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Выполнение проверочной работы по следующей теме: -производственная деятельностью и характеристика технологического процесса предприятия общественного питания;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4.35.	6	<i>Проверочная работа</i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Выполнение проверочной работы по следующим темам: - ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка; -виды промышленного освещения; -с видами, устройствами и назначением универсального привода;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

<i>Раздел 5 Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.</i>				186	
5.1.	6	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Требования к личной гигиене персонала. Выполнения приёмов мытья и обработки рук. Правила ухода и использования рабочей одежды.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.2.	6	Вредное воздействие химических средств на здоровье	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с воздействием химических средств на организм человека. Классификация вредных веществ. Ознакомление с моющими и чистящими средствами для уборки пищеблока.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.3.	6	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с моющими и чистящими средствами для уборки пищеблока. Классификация моющих и чистящих средств.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.4.	6	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с оборудованием пищеблока. Соблюдение правил при приготовлении пищи.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.5.	6	Санитарные требования к содержанию помещений и территории	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы. Подготовка помещения общепита: требования и рекомендации.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.6.	6	Производственная ситуация при травматизме	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и причинами травм на производстве. Профилактика и предупреждение производственного травматизма.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

5.7.	6	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при травматизме.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.8.	6	Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при поражении электротоком.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.9.	6	Оказание первой помощи при отравлении газом.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.10.	6	Оказание первой помощи при отравлении фреоном.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.11.	6	Оказание первой помощи при ожогах.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.12.	6	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

5.13.	6	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение правил мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Выполнение инструкций по мытью посуды в общественном питании.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.14.	6	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение правил сушки кухонной посуды и производственного инвентаря; раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.15.	6	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами мытья производственных полов и стен в пищеблоке. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.16.	6	Уборочный инвентарь для мытья полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.17.	6	Маркировка уборочного инвентаря.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Способы нанесения маркировки. Нанесение цветной маркировки. Правила применения и хранения уборочного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

5.18.		Виды полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Классификация, требования, материалы. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.19.	6	Индивидуальные средства защиты при уборке помещений	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Общие требования охраны труда. Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.20.	6	Моющие средства. Инструкции.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.21.	6	Определение вида работ и режима мытья	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами работ и режимом мытья.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.22.	6	Порядок уборки полов. Мытье полов в столовой.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.23.	6	Мытьё полов производственных помещений.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов подготовителя пищевого сырья и материалов. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.24.	6	Виды и периодичность уборки. Периодичность уборочных работ.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и периодичностью уборки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

5.25.	6	Режим еженедельной уборки в пищеблоке.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Правила режима еженедельной уборки в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.26.	6	Генеральная уборка в пищеблоке. Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с генеральной уборкой в пищеблоке. Ознакомление с ежедневной комплексной уборкой в пищеблоке: виды уборочных работ, технология проведения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.27.	6	Уборочный инвентарь для мытья полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с моющими средствами: - инструкции; - порядок уборки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.28.	6	Периодичность влажной уборки столовой (кафе,ресторан)	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с периодичностью влажной уборки столовой.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.29.	6	<i>Проверочная работа</i>	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - требования к личной гигиене персонала; - мытье и обработка рук; - правила ухода и использования рабочей одежды; - воздействие химических средств на организм человека; - классификация вредных веществ; - моющие и чистящие средства для уборки пищеблока; - оборудованием пищеблока.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

5.30.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: -требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы; -подготовка помещения общепита: требования и рекомендации; -удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря; -проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря; -ознакомление с видами и периодичностью уборки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5.31.	6	Дифференцированный зачёт			
		Итого за 2 семестр	396		
		Всего за 1 курс	600		
		2 курс 3 семестр	306		
Раздел 6 Организация работы Подготовитель пищевого сырья и материалов					54
6.1.	6	Служебные обязанности и организация работы подготовителя пищевого сырья и материалов	Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных обязанностей подготовителя пищевого сырья и материалов. Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Организация рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым технологическим оборудованием, производственным инвентарем и инструментом рабочих зон.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.2.	6	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с технологическим процессом с нормой закладки, гигиеническими требованиями и реализацией готовых блюд.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

6.3.	6	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с санитарными требованиями к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.4.	6	Организация работы в овощном цехе.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.5.	6	Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с первичной обработкой сырья и способами нарезки сырья.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.6.	6	Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с гигиеническими требованиями к качеству и безопасности вырабатываемой продукции.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.7.	6	Обработка капусты и зелени.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6.8.	6	Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с обработкой овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

6.9.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Служебные обязанности и организация работы подготовителя пищевого сырья и материалов; - Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд; - Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке; - Организация работы в овощном цехе; - Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья; - Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции; - Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Раздел 7 Тепловая обработка продуктов				252	
7.1.	6	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.	Ознакомление с процессами, происходящими в продуктах при тепловой обработке.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.2.	6	Организация рабочих мест в горячем цехе	Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.3.	6	Технология приготовления бульонов и супов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок,	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.4.	6	Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.5.	6	Технология приготовления щей, борщей	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок,</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.6.	6	Технология приготовления рассольников	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок,</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.7.	6	Технология приготовления супов с крупами	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок,</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.8.	6	Технология приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.9.	6	Организация работы рыбного цеха.	Назначение рыбного цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования рыбного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в рыбном цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.10	6	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка рыбы, виды панировки.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Ознакомление с классификацией, определением доброкачественности, механической обработкой рыбы, виды панировки.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.11.	6	Разделка чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с разделкой чешуйчатой рыбы. Особенностью разделки некоторых видов рыб.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.12.	6	Технология приготовления блюд из отварной рыбы	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление рыбы отварной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.13.	6	Технология приготовления блюд из припущеной рыбы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление рыбы, припущеной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.14.	6	Технология приготовления жареной рыбы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление жареной рыбы: подготовка п/ф, жарка, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.15.	6	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление блюд из жареной рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.16.	6	Технология приготовления рыбы запеченной.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.17.	6	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: порционирование, формование, тепловая обработка,	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.18.	6	Подготовка и обработка рыбы для запекания.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с подготовкой и обработкой рыбы для запекания.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.19.	6	Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Приготовление полуфабрикатов: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление ,отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.20.	6	Организация работы мясного цеха.	Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.21.	6	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка, химический состав мяса, разделка.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с технологией приготовления и хранения продуктов холодного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.22.	6	Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.23.	6	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.24.	6	Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.25.	6	Технология приготовления блюд из мяса отварного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.26.	6	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.27.	6	Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.28.	6	Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.</p> <p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.29.	6	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.</p> <p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецепт</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.30.	6	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.</p> <p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецепт</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.31.	6	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов.</p> <p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.</p> <p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецепт</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.32.	6	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.33.	6	Технология приготовления блюд из субпродуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.34.	6	Организация работы овощного цеха	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Назначение овощного цеха. Организация рабочих мест овощного цеха. Виды технологического оборудования овощного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.35.	6	Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Ознакомление с механической обработкой овощей, классификацией и хранением.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.36.	6	Технология приготовления гарнира из тушеных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

7.37.	6	Технология приготовления отварных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептками, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.38.	6	Технология приготовления запечённых овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.39.	6	Технология приготовления фаршированных овощей	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептками, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.40.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация рабочих мест в горячем цехе; - Организация работы рыбного цеха; - Организация работы мясного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.41.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация работы овощного цеха; - Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7.42.	6	Дифференцированный зачёт		6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
		Итого за 3 семестр	306		

		2 курс 4 семестр	264		
		8 раздел	264		
Раздел 8 Тепловая обработка продуктов				264	
8.1.	6	Технология приготовления картофельного пюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.2.	6	Технология приготовления отварного картофеля	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.3.	6	Технология приготовления запеканки.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.4.	6	Технология приготовления жареного картофеля	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.5.	6	Технология приготовления картофельных котлет	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.6.	6	Технология приготовления картофеля во фритюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.7.	6	Организация работы холодного цеха	Ознакомление с работой холодные цеха предназначенного для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.8.	6	Технология приготовления бутербродов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.9.	6	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.10.	6	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.11.	6	Технология приготовления закусок мясных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.12.	6	Технология приготовления закусок рыбных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.13.	6	Технология приготовления закусок овощных, грибных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.14.	6	Технология приготовления соуса красного	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.15.	6	Технология приготовления соуса белого основного	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.16.	6	Технология приготовления соуса сметанного, молочного, грибного	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.17.	6	Технология приготовления блюд из круп	Классификация круп, консистенция, первичная обработка, хранение, упаковка, маркировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.18.	6	Технология приготовления каш.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.19.	6	Технология приготовления запеканки из круп.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.20.	6	Технология приготовления блюд из каши.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.21.	6	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.22.	6	Приготовление блюд из яиц	Ознакомление с классификацией, требованием к качеству, дефектами, хранением и маркировкой яиц.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.23	6	Технология приготовления яиц фаршированных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.24.	6	Технология приготовления омлетов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.25.	6	Приготовление блюд из молочных продуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.26.	6	Подготовка творога для приготовления блюд.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.27.	6	Технология приготовления сырников с изюмом.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене к подготовителю пищевого сырья и материалов Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.28.	6	Технология приготовления запеканок из творога	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.29.	6	Приготовление блюд из теста	Ознакомление с классификацией, сортом, хранением муки.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.30.	6	Технология приготовления вареников.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.31.	6	Технология приготовления сочней, хвороста.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.32.	6	Технология приготовления пирогов, печенья	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.33.	6	Технология приготовления пельменей	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.34.	6	Технология приготовления шарлотки с яблоками	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.35.	6	Технология приготовления жареных, запеченных пирожков	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.36.	6	Технология приготовления блинов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.37.	6	Технология приготовления оладий.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.38.	6	Технология приготовления напитков и сладких блюд	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.39.	6	Технология приготовления компота из сухофруктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.40.	6	Технология приготовления чая в ассортименте	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.41.	6	Технология приготовления киселей из свежих ягод	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене подготовителя пищевого сырья и материалов. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

8.42.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления картофельного пюре; - технология приготовления картофельных котлет; - технология приготовления салатов из сырых овощей;	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.43.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления каш; - технология приготовления омлетов; - технология приготовления вареников; - технология приготовления сочней, хвороста; - технология приготовления компот их сухофруктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8.44.	6	Дифференцированный зачёт		6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Всего за II курс					1170

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование»; лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология мяса и мясных продуктов»:

- наглядные пособия (комплект плакатов, макеты);
- Наличие учебно-методического комплекса:
- методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
- методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование»:

- наглядные пособия (комплект плакатов модели оборудования, части оборудования);
- Наличие учебно-методического комплекса:
- методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
- методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник.

Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Учебное пособие (Электронный ресурс). М.: Дашков и К. (формат PDF)

Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного сырья (Электронный ресурс) СПб.: ГИОРД. 2011г.-424с. (формат PDF)

Харченко Г.М. Технологическое оборудование для переработки мяса. (Электронный ресурс) Учебное пособие для вуз. Новосибирск..-170с. (формат PDF)

Процессы и аппараты пищевых производств. Комплект электронных плакатов. Челябинск.: УЧТЕХ профи.

Курочкин А.А. и др. Оборудование перерабатывающих производств. Учебник для бакалавров. М.: ИНФРА –М.-363с.

Курочкин А.А., Шабурова Г.В. Технологическое оборудование пищевых производств. Учебник. Пенза.: ПензГТУ.-440с. (Электронный ресурс) (формат PDF)

Разделка мяса в России и странах европейского союза. СПб.: ГИОРД.-136с. (Электронный ресурс) (формат PDF)

Дополнительные источники:

Драгилев А.И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. Учебник для спо. М.: Колос. 2001г.-352с.

Кочерга А.В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности. Учебник для вуз. М.: КолосС. 2008г.-267с.

Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебное пособие для вуз. Ростов-на-Дону.: Март. 2001г.-192с.

Хлебников В.И. и др. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебное пособие для вуз. М.: Дашков и К. 2006г.-112с.

Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств. СПб.: ГИОРД. 2007г.-232с.

Сорокопуд А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности в 2ч. (Электронный ресурс) Учебник для вуз. Кемерово.: КемТИПП. 2010г.-228с. (формат PDF)

Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. (Электронный ресурс) Учебник для вуз. СПб.: ГИОРД. 2010г.-736с. (формат PDF)

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение ПМ состоит из теоретических и практических занятий. Проведение теоретических занятий осуществляется с использованием разнообразных форм, приемов, методов и средств обучения, современных образовательных технологий.

Теоретические занятия проводятся в аудиторных кабинетах с использованием наглядных пособий и видеофильмов, макетов, моделей и плакатов. Практические занятия – согласно методическим рекомендациям по технологическим расчетам производства мороженого.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля концентрированно.

Формы отчетности определяются по каждому виду практики по видам работ.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (аттестационный лист).

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора технологии подготовки пищевого сырья и материалов по технологическим инструкциям в зависимости от качества сырья и применяемого оборудования; - демонстрация точности и последовательности ведения технологических операций в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ 	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.2 Контролировать качество пищевого сырья и материалов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация точности и последовательности определения контролируемых показателей требованиям соответствующих ГОСТов при проведении анализа качества пищевого сырья и материалов, - оформление технической документации при приемке сырья 	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.3 Обслуживать оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации оборудования - выявление и устранение неисправностей оборудования 	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.4 Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю 	Выполнение практического задания, Текущий контроль в форме тестовых заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
OK 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности социальной значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии через участие в профессиональных конкурсах; - организацию встреч со специалистами и выпускниками, активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля; - отзывы по итогам производственной практики;
OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения. 	<ul style="list-style-type: none"> -Оценка решения проблемно-ситуационных задач; - оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы.
OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> -точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области подготовки пищевого сырья и материалов. -готовность к пониманию инструкций, технологических условий; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы; - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы; - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность. 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-результативный поиск необходимой информации; - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка рефератов, докладов, выступлений</p>
<p>ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями; - участвовать в совместном принятии решений;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка рефератов, докладов, выступлений</p>
<p>ОК 6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; – своевременная коррекция организации учебной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.</p>
<p>ОК 7. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>- рациональное использование современных технологий; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологий производства пищевого сырья и материалов.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.</p>

