

ПРИЛОЖЕНИЕ 47

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель: Цветкова Ольга Валерьевна – мастер производственного КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.08. 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ 07. «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465;

- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной форм обучения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар» и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.1.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.1.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.1.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.1.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.2.	Приготовление супов.
ПК 7.2.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.2.2.	Готовить простые супы.

ПК 7.2.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.2.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.3.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.3.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7.4.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 7.4.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.4.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.4.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5.	Приготовление блюд из рыбы и мяса. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 7.5.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.5.4.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.5.5.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.5.6.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.6.	Приготовление блюд из молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.
ПК 7.6.1.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога и молока.

1.3.2. Перечень общих профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.3.3 Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; -Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции:
--------------------------------	--

	<p>бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>-Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса птицы, яиц и творога;</p> <p>-Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.</p>
уметь	<p>- Органолептический оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим;</p> <p>-оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>
знать	<p>- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</p> <p>-виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>-методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>-требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</p>

	-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок.
--	--

1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-Профессиональный модуль «**Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»**» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 1017 час,
в том числе:

на освоение МДК 07.01 - 102 час;

МДК 07.02 – 108 час;

МДК 07.03 - 108 час;

МДК 07.04 – 102 час;

МДК 07.05 – 162 час;

МДК 07.06 – 147 час.

Производственная практика 288 часа.

Общеобразовательная часть программы включает: 1017 час.

2. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»» (ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ)

2.1. Структура профессионального модуля - очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1: ПК 7.1.1 – 7.1.4	МДК 07.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок	102	68	40		34				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 7.2: ПК 7.2.1 – 7.2.4	МДК 07.02 Технология приготовления супов	108	72	48		36				Опрос, Тестовые задания,

										Дифференцированные задания
ПК 7.3: ПК 7.3.1 – 7.3.2	МДК 07.03 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	108	72	48		36				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 7.4: ПК 7.4.1 – 7.4.4	МДК 07.04 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	102	68	40		34				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 7.5: ПК 7.5.1 – 7.5.6	МДК 07.05 Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса	162	108	60		54				
ПК 7.6: ПК 7.6.1	МДК 07.06 Технология обработки молока и яиц и технология приготовления молочных блюд, блюд из яиц	147	98	64		49				
ПК 7.1 – 7.6	Производственная практика	288							288	Защита практики
	Всего:	1017	486	300		243			288	

**2.2. Структура профессионального модуля
- заочная форма обучения**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1: ПК 7.1.1 – 7.1.4	МДК 07.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок	102	12	6		90				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 7.2: ПК 7.2.1 – 7.2.4	МДК 07.02 Технология приготовления супов	108	14	48		94				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 7.3: ПК 7.3.1 – 7.3.2	МДК 07.03 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	108	14	48		94				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

ПК 7.4: ПК 7.4.1 – 7.4.4	МДК 07.04 Технологи- я приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и ма- каронных изделий	102	12	6	90				Опрос, Тестовые задания, Дифференциро- ванные задания
ПК 7.5: ПК 7.5.1 – 7.5.6	МДК 07.05 Технология обра- ботки и пригото- вления блюд из рыбы и мяса	162	16	10	146				
ПК 7.6: ПК 7.6.1	МДК 07.06 Технологи- я обработки мо- лока и яиц и техно- логия пригото- вления молочных блюд, блюд из яиц	147	16	10	131				
ПК 7.1 – 7.6	Производственная практика	288						288	Защита практики
	Всего:	1017	84	48	645			288	

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07 «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»»

-очная форма обучения

Наименование разде- лов профессиональ- ного модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личност- ные ре- зультаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 07.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок					
Тема 1.	Содержание	4	ПК 7.1	ЛР 6, 17	Опрос,

Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок	1.Гастрономическая ценность холодных, горячих блюд и закусок. 2.Технология приготовления бутербродов. Ассортимент,		ОК 1-10		Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия 1.Расчет сырья, определение количества порций бутербродов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. 2. Приготовление бутербродов.	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2. Технология приготовления салатов из сырых овощей	Содержание Материально – техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления салатов из сырых овощей. Требования к качеству. Ассортимент. Правила подачи, оформление. Срок хранения.	4	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия 1.Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. 2. Приготовление салатов.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 3. Технология приготовления салатов из вареных овощей	Содержание 1.Материально – техническое оснащение. Ассортимент. Последовательность технологических операций для приготовления салатов из вареных овощей, мяса, птицы, подготовка зелени и др. Нарезание подготовленных продуктов. 2.Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.	4	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Практические занятия				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление	
	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. 2.Приготовление салатов.	6				
Тема 4. Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры	Содержание		ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	Материально – техническое оснащение. Правила техники безопасности. Последовательность технологических операций для приготовления винегрета, свекольной и морковной икры. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.	4				
	Практические занятия					
	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Приготовление винегретов.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление	
Тема 5. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок.	Содержание		ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	Материально техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления холодных рыбных блюд и закусок: килька, хамса с луком, сельдь натуральная, сельдь с гарниром, рыба под маринадом. Требования к качеству. Правила подачи. Срок реализации.	6				
	Практические занятия	10				

	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС. Приготовление.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	Содержание	6	ПК 7.1 Ок 1-10	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Материально-техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Правила подачи. Срок реализации.				
	Практические занятия	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС. Приготовление.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.01.					
	1. Составление таблицы: «Формы нарезки овощей». 2. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. 3. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов. 4. Ассортимент салатов из сырых овощей, варенных и с гастрономическими продуктами. 5. Оформление холодных блюд и закусок.	34	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6, 17	Доклад, презентация
МДК 07. 02. Технология приготовления супов					
	Содержание	2	ПК 7.2		Опрос,

Тема 1. Организация приготовления супов	<p>Основные приемы тепловой обработки. Виды тепловой обработки: основные и вспомогательные. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке.</p> <p>Характеристика супов и их классификация. Общие правила приготовления супов. Правила личной гигиены. Правила техники безопасности.</p>		ОК 1-10	ЛР 6.17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 2. Технология приготовления бульонов	<p>Содержание</p> <p>Материально-техническое оснащение. Последовательность приготовления мясокостного бульона, мясного, куриного, костного, коричневого, рыбного, грибного. Особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p> <p>Приготовление пассированных овощей, муки, белого соуса и льезона.</p>	2	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет продуктов для приготовления бульонов, Составление технологической карточки.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 3. Заправочные супы	<p>Содержание</p> <p>Материально-техническое оснащение. Последовательность технологических операций приготовления борщей, щей рассольников, солянок. Особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет продуктов для приготовления борщей, щей, рассольников. Решение производственных ситуаций</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы,

	по рациональному использованию сырья для приготовления супов. Приготовление основного заправочного супа. Органолептическая оценка качества блюда.				оценка деятельности студентов, выступление
Тема 4. Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	Содержание Материально-техническое оснащение. Технология приготовления картофельного супа с крупой, горохового, картофельного супа с клецками, картофельного супа с макаронами. Последовательность операций, особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчет продуктов для приготовления супа картофельного с крупой, горохового, картофельный с макаронами, картофельный с клецками, солянки. Составление технологической карточки. Приготовление супа. Органолептическая оценка качества блюда	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 5. Прозрачные супы	Содержание Материально-техническое оснащение. Технология приготовления мясного бульона, оттяжки из мяса, курицы, рыбы. Последовательность операций, особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчет продуктов для приготовления прозрачного мясного супа, бульон с домашней лапшой, бульон с профитролями, бульон с омлетом. Составление технологической карточки.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

	Приготовление прозрачного мясного супа с оттяжкой. Оформление. Оценка качества блюда.				
Тема 6. Овощные и молочные супы.	Содержание Материально-техническое оснащение Ассортимент. Последовательность технологических операций. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчет продуктов для приготовления супов. Составление технологической карточки. Приготовление супа молочного. Оценка качества.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 7. Супы пюре. Холодные супы.	Содержание Материально-техническое оснащение Ассортимент. Последовательность технологических операций. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчет продуктов для приготовления супов. Составление технологической карточки. Приготовление супа. Оформление. Оценка качества.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.02. 1. Составление технологической схемы приготовления холодного борща. 2. Составление технологической схемы приготовления суп-пюре из картофеля. 3. Составление технологической схемы приготовления прозрачного мясного супа (способ 1 осветления).		36	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация

4. Составление технологической схемы приготовления борща. 5. Составление технологической схемы приготовления солянки. 6. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. 7. Правила разогревания бульонов и отваров					
МДК 07.03 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов					
Тема 1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов; капустных и луковых. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых. Требование к качеству. Сроки хранения. Использование пищевых отходов.	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Нарезание овощей простым способом: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки. Нарезание овощей сложными (фигурными) формами: бочонок, чесночки, груши, спирали, стружка, шарики, звездочки, гребешки, шестеренки.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2. Технология приготовления блюд из отварных овощей	Содержание Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре; капуста (брокколи, брюссельская, белокочанная) отварная, картофель в молоке; морковь в молочном соусе. Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из отварных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из отварных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 3.</p> <p>Технология приготовления жареных овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Ассортимент блюд и гарниров из жаренных овощей: картофель и кабачки, жаренные основным способом; картофель, жаренный во фритюре; картофель «пай»; котлеты картофельные, зразы картофельные; крокеты картофельные; котлеты морковные и капустные; шницель капустный; грибы</p> <p>2. Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения жареные.</p>	4	<p>ПК 7.3</p> <p>ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет продуктов для приготовления жареных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из жареных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 4.</p> <p>Технология приготовления блюд из овощных масс</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет.</p> <p>2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	<p>ПК 7.3</p> <p>ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p>	8			

	<p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из овощных масс. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из овощных масс. Оформление блюда. Оценка качества.</p>				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 5. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Ассортимент блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки.</p> <p>2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	<p>ПК 7.3 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из фаршированных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из фаршированных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 6. Технология приготовления блюд из тушеных овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Ассортимент блюд из тушеных овощей: тушеная капуста, рагу из овощей.</p> <p>2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	<p>ПК 7.3 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из тушеных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из тушеных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.03. 1. Изучение градаций качества, дефектов, условий и сроков хранения, маркирования плодоовощных товаров. 2. Изучение строения картофеля, оформление рисунка. 3. Зарисовать формы нарезки овощей. 4. Технология приготовления простых и основных блюд из смеси замороженных овощей на пару; зеленого горошка (консервированного, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощного пюре из замороженного полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.		36	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
МДК 07. 04 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий					
Тема 1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Механическая подготовка.	2	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 2. Технология приготовления каш и блюд из вязких каш	Содержание 1. Каш и блюда из вязких каш: котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник. 2. Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	10	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия 1. Расчет продуктов для приготовления каш и блюд из вязких каш. Составление технологической карточки. 2. Приготовление вязких каш и блюд из вязких каш. Оформление блюда. Оценка качества.	20			Наблюдение за выполнением практической работы,

					оценка деятельности студентов, выступление
Тема 3. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий	Содержание	16	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия				20
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.04. 1. Составление алгоритма подготовки круп; 2. Составление таблицы «Оценка качества макарон в соответствии со стандартом и определение градаций качества»; 3. Заполнение таблицы технологических характеристик для различных способов тепловой обработки макарон 4. Изучение градаций качества, дефектов, условий и сроков хранения, маркирования зерномучных товаров; 5. Ассортимент блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; 6. Оформление блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		34	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6,17	Доклад, презентация
МДК 07.05 Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса					
Тема 1. Технология обработки сырья из рыбы	Содержание	2	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания,
	1. Обработка рыбы. Виды рыб и кулинарное использование.				

	<p>2.Определение доброкачественности. Оттаивание мороженной и вымачивание соленой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы осетровых пород.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p>	4			<p>Дифференцированные задания</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Тема 2. Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p> <p>2.Полуфабрикат для блюда «рыба отварная», «рыба, припущенная», «рыба жареная». Полуфабрикат для блюд из рыбы.</p>	4	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет сырья для приготовления порционных рыбных изделий.</p> <p>2.Приготовление порционных рыбных изделий.</p>	6			<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Тема 3. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p>	4	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	<p>2.Приготовление котлетной массы. Ассортимент изделий из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1.Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>2.Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 4. Блюда из рыбы</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи и оформление блюд. Срок хранения.</p> <p>2.Технология приготовления рыбы отварной, рыбы под польским соусом; рыба по-русски, рыба, жаренная.</p>	6	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы. Приготовление блюда из рыбы.</p>	8			<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Тема 5. Блюда из рыбной котлетной массы</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p>	6	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	2.Технология приготовления рыбных котлет, биточки; тефтели, тельное, рулет, рыба тушеная, рыба запеченная, солянка из рыбы на сковороде.				
	Практические занятия 1.Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы. 2.Приготовление блюда из рыбной котлетной массы.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 6. Технология обработки мяса и мясопродуктов	Содержание	6	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Обработка мяса и мясопродуктов. Разделка туш крупного рогатого скота. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.				
	Практические занятия Кулинарное назначение отрубов.	4		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление	
Тема 7. Полуфабрикаты из мяса.	Содержание	4	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1.Полуфабрикаты из котлетной массы. 2.Полуфабрикаты из рубленой массы.				
	Практические занятия Расчет массы сырья. Составление технологических	4		Наблюдение за выполнением практической работы,	

					оценка деятельности студентов, выступление
Тема 8. Обработка мясных субпродуктов	Содержание 1. Обработка мясных субпродуктов. 2. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов. Хранение субпродуктов. Требования к качеству транспортировки полуфабрикатов. Сроки хранения.	4	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Назначение субпродуктов. Сравнительная характеристика. Оценка качества.	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 9. Обработка сельскохозяйственной птицы.	Содержание 1. Обработка птицы. Виды разделки и заправка птицы. Виды рубки тушек. Подготовка птицы для фарширования. 2. Полуфабрикаты из птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	6	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия 1. Полуфабрикаты из птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

	основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования. 2.Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.				
Тема 10. Технология приготовления блюд из мяса	Содержание Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения.	6	ПК 7.5 Ок 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия 1.Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. 2.Требования к качеству и сроки Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения. 3.Приготовление простых и основных блюд из натуральной рубленой и из котлетной масс. Органолептическая оценка качества блюд.	12			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

	<p>4. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус).</p> <p>5. Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.</p>				
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.05.</p> <p>1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины.</p> <p>3. Составить конспект по теме: «Технология приготовления маринадов для домашней птицы».</p> <p>4. Составление схемы «Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной».</p> <p>5. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из рыбы».</p> <p>6. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов».</p> <p>7. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы».</p>		54	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
<p>МДК 07.06 Технология обработки молока и яиц и приготовления молочных блюд, блюд из яиц</p>					
<p>Тема 1. Характеристика яичных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация яичных товаров. Химический состав и пищевая ценность яичных товаров. Назначение, товароведная характеристика яичных товаров. Продукты переработки яйца.</p>	2	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p>	2			

	Технология обработки яиц.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2. Ассортимент блюд из яиц.	Содержание Пищевая ценность. Ассортимент простых и основных блюд из яиц.	2	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 3. Технология обработки молока	Содержание Обработка молока. Ассортимент молочных продуктов, используемый для приготовления простых и основных блюд из молока и творога.		ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 4. Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	Содержание 1.Технология варки яиц в крутую, всмятку, в «мешочек». Яичная кашка из яиц, меланжа или яичного порошка. Яичница глазунья-глазунья натуральная, яичница с гарниром. 2.Технология приготовления омлета натурального, фаршированного и смешанного. Драчена. 3.Технология приготовления холодных блюд из творога: соленая творожная масса, творожная масса со сметаной, сладкая творожная масса. 4.Технология приготовления горячих блюд из творога и мучные изделия: вареники с творогом, ленивые вареники, сырники из творога, блинчики с творогом или творожным фаршем.	28	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>5.Технология приготовления запеченных блюд из творога: пудинг из творога запеченный, запеканка из</p> <p>6. Требования к качеству и оформлению блюд из яиц и творога. Температура подачи творога.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе.</p> <p>2.Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.</p> <p>3.Приготовление основных блюд из яиц. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>4.Приготовление основных блюд из творога и молока. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	62			<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.06.</p>	<p>1.Составление таблиц: «Требования к качеству к простым и основным блюдам из яиц и творога».</p> <p>2. Выписать из сборника рецептов взаимозаменяемость яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов.</p> <p>3. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения яичных и молочных блюд»</p>	49	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	<p>Доклад, презентация</p>
<p>Производственная практика по ПМ.07</p> <p>Виды работ:</p>	<p>1.Приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>2.Приготовления бульонов и супов;</p> <p>3.Приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>4.Обработки и приготовление блюд из рыбы и мяса;</p> <p>5.Обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.</p>	288			<p>Дифференцированный зачет</p>
Всего:		1017			

**2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07 «Освоение профессиональной деятельности «повар»»
-заочная форма обучения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личные-Результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 07.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок					
Тема 1. Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок	Содержание (самостоятельно) 1.Гастрономическая ценность холодных, горячих блюд и закусок. 2.Технология приготовления бутербродов. Ассортимент,	4	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) 1.Расчёт сырья, определение количества порций бутербродов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. 2. Приготовление бутербродов.	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2. Технология приготовления салатов из сырых овощей	Содержание (самостоятельно) Материально – техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления салатов из сырых овощей. Требования к качеству. Ассортимент. Правила подачи, оформление. Срок хранения.	4	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>1. Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.</p> <p>2. Приготовление салатов.</p>	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 3. Технология приготовления салатов из вареных овощей</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>1. Материально – техническое оснащение. Ассортимент. Последовательность технологических операций для приготовления салатов из вареных овощей, мяса, птицы, подготовка зелени и др.</p> <p>Нарезание подготовленных продуктов.</p> <p>2. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.</p>	4	<p>ПК 7.1 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>1. Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.</p> <p>2. Приготовление салатов.</p>	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 4. Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>Материально – техническое оснащение. Правила техники безопасности. Последовательность технологических операций для приготовления винегрета, свекольной и морковной икры. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.</p>	4	<p>ПК 7.1 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Приготовление винегретов.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 5. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок.	Содержание Материально техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления холодных рыбных блюд и закусок: килька, хамса с луком, сельдь натуральная, сельдь с гарниром, рыба под маринадом. Требования к качеству. Правила подачи. Срок реализации.	6	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6-17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Приготовление	10			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	Содержание (самостоятельно) Материально- техническое оснащение. Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Правила подачи. Срок реализации.	6	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия	8			

	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. Приготовление.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.01.		34	ПК 7.1 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
6. Составление таблицы: «Формы нарезки овощей». 7. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. 8. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов. 9. Ассортимент салатов из сырых овощей, варенных и с гастрономическими продуктами. 10. Оформление холодных блюд и закусок.					
МДК 07. 02. Технология приготовления супов					
Тема 1. Организация приготовления супов	Содержание (Самостоятельно)	2	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Основные приемы тепловой обработки. Виды тепловой обработки: основные и вспомогательные. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке. Характеристика супов и их классификация. Общие правила приготовления супов. Правила личной гигиены. Правила техники безопасности.				
Тема 2. Технология приготовления бульонов	Содержание	2	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Материально-техническое оснащение. Последовательность приготовления мясокостного бульона, мясного, куриного, костного,				

	<p>коричневого, рыбного, грибного. Особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p> <p>Приготовление пассированных овощей, муки, белого соуса и льезона.</p>				
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Расчет продуктов для приготовления бульонов, Составление технологической карточки.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 3. Заправочные супы</p>	<p>Содержание</p> <p>Материально-техническое оснащение. Последовательность технологических операций приготовления борщей, щей рассольников, солянок. Особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	<p>ПК 7.2 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Расчет продуктов для приготовления борщей, щей, рассольников. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов.</p> <p>Приготовление основного заправочного супа. Органолептическая оценка качества блюда.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 4.</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p>	4	<p>ПК 7.2</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос,

Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	Материально-техническое оснащение. Технология приготовления картофельного супа с крупой, горохового, картофельного супа с клецками, картофельного супа с макаронами. Последовательность операций, особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.		ОК 1-10		Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчет продуктов для приготовления супа картофельного с крупой, горохового, картофельный с макаронами, картофельный с клецками, солянки. Составление технологической карточки. Приготовление супа. Органолептическая оценка качества блюда	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 5. Прозрачные супы	Содержание (самостоятельно) Материально-техническое оснащение. Технология приготовления мясного бульона, оттяжки из мяса, курицы, рыбы. Последовательность операций, особенности приготовления, Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно)	8			

	<p>Расчет продуктов для приготовления прозрачного мясного супа, бульон с домашней лапшой, бульон с профитролями, бульон с омлетом. Составление технологической карточки.</p> <p>Приготовление прозрачного мясного супа с оттяжкой. Оформление. Оценка качества блюда.</p>				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 6. Овощные и молочные супы.	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Материально-техническое оснащение Ассортимент. Последовательность технологических операций. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>				
	Практические занятия (самостоятельно)	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Расчет продуктов для приготовления супов. Составление технологической карточки.</p> <p>Приготовление супа молочного. Оценка качества.</p>				
Тема 7. Супы пюре. Холодные супы.	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Материально-техническое оснащение Ассортимент. Последовательность технологических операций. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>				
	Практические занятия (самостоятельно)	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Расчет продуктов для приготовления супов. Составление технологической карточки.</p> <p>Приготовление супа. Оформление. Оценка качества.</p>				

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.02. 1. Составление технологической схемы приготовления холодного борща. 2. Составление технологической схемы приготовления суп-пюре из картофеля. 3. Составление технологической схемы приготовления прозрачного мясного супа (способ 1 осветления). 4. Составление технологической схемы приготовления борща. 5. Составление технологической схемы приготовления солянки. 6. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. 7. Правила разогревания бульонов и отваров		36	ПК 7.2 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
МДК 07.03 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов					
Тема 1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание (самостоятельно) Значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов; капустных и луковых. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых. Требование к качеству. Сроки хранения. Использование пищевых отходов.	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Нарезание овощей простым способом: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки.	8			

	Нарезание овощей сложными (фигурными) формами: бочонок, чесночки, груши, спирали, стружка, шарики, звездочки, гребешки, шестеренки.				
Тема 2. Технология приготовления блюд из отварных овощей	Содержание (содержание) Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре; капуста (брокколи, брюссельская, белокочанная) отварная, картофель в молоке; морковь в молочном соусе. Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) 1.Расчет продуктов для приготовления блюд из отварных овощей. Составление технологической карточки. 2.Приготовление блюд из отварных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 3. Технология приготовления жареных овощей	Содержание 1.Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей: картофель и кабачки, жаренные основным способом; картофель, жаренный во фритюре; картофель «пай»; котлеты картофельные, зразы картофельные; крокеты картофельные; котлеты морковные и капустные; шницель капустный; грибы 2. Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения жареные.	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Практические занятия (самостоятельно) 1.Расчет продуктов для приготовления жареных овощей. Составление технологической карточки. 2.Приготовление блюд из жареных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 4. Технология приготовления блюд из овощных масс	Содержание (самостоятельно) 1.Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет.	2	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Содержание 2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.	2			
	Практические занятия (самостоятельно) 1.Расчет продуктов для приготовления блюд из овощных масс. Составление технологической карточки. 2.Приготовление блюд из овощных масс. Оформление блюда. Оценка качества.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Тема 5. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей	Содержание (содержание) 1.Ассортимент блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки. 2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.		4	ПК 7.3 ОК 1-10
Практические занятия (самостоятельно)	8				

	<p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из фаршированных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из фаршированных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 6. Технология приготовления блюд из тушеных овощей</p>	<p>содержание (самостоятельно)</p> <p>1.Ассортимент блюд из тушеных овощей: тушеная капуста, рагу из овощей.</p> <p>2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.</p>	4	ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>практические занятия (самостоятельно)</p> <p>1.Расчет продуктов для приготовления блюд из тушеных овощей. Составление технологической карточки.</p> <p>2.Приготовление блюд из тушеных овощей. Оформление блюда. Оценка качества.</p>				8
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.03.</p> <p>1. Изучение градаций качества, дефектов, условий и сроков хранения, маркирования плодоовощных товаров.</p> <p>2.Изучение строения картофеля, оформление рисунка.</p> <p>3. Зарисовать формы нарезки овощей.</p> <p>4.Технология приготовления простых и основных блюд из смеси замороженных овощей на пару; зеленого горошка (консервированного, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощного пюре из замороженного полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.</p>	36		ПК 7.3 ОК 1-10	ЛР 6.17
МДК 07. 04					

Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий					
Тема 1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	2	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Механическая подготовка.				
Тема 2. Технология приготовления каш и блюд из вязких каш	Содержание (самостоятельно)	10	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1.Каш и блюда из вязких каш: котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник. 2.Последовательность технологических операций. Требования к качеству. Правила подачи. Срок хранения.				
	Практические занятия (самостоятельно)	14		ЛР 6.17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	1.Расчет продуктов для приготовления каш и блюд из вязких каш. Составление технологической карточки.				
	Практические занятия	6			
2.Приготовление вязких каш и блюд из вязких каш. Оформление блюда. Оценка качества.					
Тема 3. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий	Содержание (самостоятельно)	12	ПК 7.4 ОК 1-10		
	Последовательность технологических операций приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.				
	Содержание	4			
Правила подачи. Сроки хранения.					
	Практические занятия (самостоятельно)	20			

	1.Расчет продуктов для приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. 2.Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий (фасоль в соусе; макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом; макаронника, лапшевника с творогом). Оформление. Оценка качества.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.04. 1.Составление алгоритма подготовки круп; 2.Составление таблицы «Оценка качества макарон в соответствии со стандартом и определение градаций качества»; 3.Заполнение таблицы технологических характеристик для различных способов тепловой обработки макарон 4. Изучение градаций качества, дефектов, условий и сроков хранения, маркирования зерномучных товаров; 5. Ассортимент блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; 6. Оформление блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		34	ПК 7.4 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
МДК 07.05 Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса					
Тема 1. Технология обработки сырья из рыбы	Содержание	2	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1.Обработка рыбы. Виды рыб и кулинарное использование. 2.Определение доброкачественности. Оттаивание мороженой и вымачивание соленой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы осетровых пород.				
	Практические занятия Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.	4			Наблюдение за выполнением практической ра-

	<p>Особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p>				боты, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 2.</p> <p>Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов.</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>1. Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p> <p>2. Полуфабрикат для блюда «рыба отварная», «рыба, припущенная», «рыба жареная». Полуфабрикат для блюд из рыбы.</p>	4	<p>ПК 7.5</p> <p>ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>1. Расчет сырья для приготовления порционных рыбных изделий.</p> <p>2. Приготовление порционных рыбных изделий.</p>	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 3.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов рыбы.</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>1. Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p> <p>2. Приготовление котлетной массы. Ассортимент изделий из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет.</p>	4	<p>ПК 7.5</p> <p>ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>1.Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>2.Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 4. Блюда из рыбы</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи и оформление блюд. Срок хранения.</p> <p>2.Технология приготовления рыбы отварной, рыбы под польским соусом; рыба порусски, рыба, жаренная.</p>	6	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Приготовление блюда из рыбы.</p>	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 5. Блюда из рыбной котлетной массы</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>1.Материально-техническое обеспечение. Последовательность технологических операций. Особенность приготовления. Требования к качеству. Порядок подачи. Срок хранения.</p> <p>2.Технология приготовления рыбных котлет, биточки, тефтели, тельное, рулет, рыба тушеная, рыба запеченная, солянка из рыбы на сковороде.</p>	6	<p>ПК 7.5 ОК 1-10</p>	<p>ЛР 6.17</p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Практические занятия (самостоятельная) 1.Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы. 2.Приготовление блюда из рыбной котлетной массы.	8			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 6. Технология обработки мяса и мясопродуктов	Содержание (самостоятельная) Обработка мяса и мясопродуктов. Разделка туш крупного рогатого скота. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	6	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельная) Кулинарное назначение отрубов.	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Содержание (самостоятельно) 1.Полуфабрикаты из котлетной массы. 2.Полуфабрикаты из рубленой массы.	4			Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 7. Полуфабрикаты из мяса.	Практические занятия (самостоятельно) массы сырья. Составление технологических	4	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Содержание (самостоятельно) 1.Обработка мясных субпродуктов.	4			Опрос, Тестовые задания,
Тема 8.	Содержание (самостоятельно) 1.Обработка мясных субпродуктов.	4	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания,

Обработка мясных субпродуктов	2. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов. Хранение субпродуктов. Требования к качеству транспортировки полуфабрикатов. Сроки хранения.				Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) Назначение субпродуктов. Сравнительная характеристика. Оценка качества.	4			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 9. Обработка сельскохозяйственной птицы.	Содержание (самостоятельно) 1. Обработка птицы. Виды разделки и заправка птицы. Виды разуба тушек. Подготовка птицы для фарширования. 2. Полуфабрикаты из птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	6	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) 1. Полуфабрикаты из птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

	2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.				
Тема 10. Технология приготовления блюд из мяса	Содержание (самостоятельно) Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения.	6		ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно) 1. Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. 2. Требования к качеству и сроки Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Мясо, жаренное порционными кусками. Мясо, жаренное мелким куском. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения. 3. Приготовление простых и основных блюд из натуральной рубленой и из	12	ПК 7.5 ОК 1-10		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление

	котлетной масс. Органолептическая оценка качества блюд. 4.Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус). 5.Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.05. 1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. 2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины. 3.Составить конспект по теме: «Технология приготовления маринадов для домашней птицы». 4. Составление схемы «Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной». 5.Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из рыбы». 6. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов». 7. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы».		54	ПК 7.5 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация
МДК 07.06 Технология обработки молока и яиц и приготовления молочных блюд, блюд из яиц					
Тема 1. Характеристика яичных продуктов	Содержание Классификация яичных товаров. Химический состав и пищевая ценность яичных то-	2	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	варов. Назначение, товароведная характеристика яичных товаров. Продукты переработки яйца.				
	Практические занятия Технология обработки яиц.	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2. Ассортимент блюд из яиц.	Содержание Пищевая ценность. Ассортимент простых и основных блюд из яиц.	2	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 3. Технология обработки молока	Содержание Обработка молока. Ассортимент молочных продуктов, используемый для приготовления простых и основных блюд из молока и творога.	2	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 4. Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	Содержание (самостоятельно) 1. Технология варки яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек». Яичная кашка из яиц, меланжа или яичного порошка. Яичница глазунья-глазунья натуральная, яичница с гарниром. 2. Технология приготовления омлета натурального, фаршированного и смешанного. Драчена. 3. Технология приготовления холодных блюд из творога: соленая творожная масса, творожная масса со сметаной, сладкая творожная масса.	28	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>4.Технология приготовления горячих блюд из творога и мучные изделия: вареники с творогом, ленивые вареники, сырники из творога, блинчики с творогом или творожным фаршем.</p> <p>5.Технология приготовления запеченных блюд из творога: пудинг из творога запеченный, запеканка из творога.</p> <p>6.Требования к качеству и оформлению блюд из яиц и творога. Температура подачи творога.</p>				
	<p>Практические занятия (самостоятельная)</p>	52			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	<p>1.Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе.</p> <p>2.Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>3.Приготовление основных блюд из яиц. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>4.Приготовление основных блюд из творога и молока. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	10			
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07.06.</p> <p>Составление таблиц: «Требования к качеству к простым и основным блюдам из яиц и творога».</p> <p>2. Выписать из сборника рецептур взаимозаменяемость яйца и яичных продуктов, молока и молочных продуктов.</p>		49	ПК 7.6 ОК 1-10	ЛР 6.17	Доклад, презентация

3. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения яичных и молочных блюд»				
Производственная практика по ПМ.07 Виды работ: 1. Приготовления холодных блюд и закусок; 2. Приготовления бульонов и супов; 3. Приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; 4. Обработки и приготовление блюд из рыбы и мяса; 5. Обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.	288			Дифференцированный зачет
Всего:	1017			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 43.02. 01 Организация обслуживания в общественном питании и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими изучить модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин и профессиональных модулей как: «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда», «Организация питания в организациях общественного питания», «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания». «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»,

«Безопасность жизнедеятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Документальное обеспечение» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам производственной практики проводится сдача зачета в форме защиты.

3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций мо-

гут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены 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).

Лаборатория:

Учебная кухня

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Набор инструментов для карвинга;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Микроволновая печь
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к практическим занятиям по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

3.5. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012, 484 с.
2. Гончарова В. Н., Голощапова Е. Я. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для СПО. М.: Экономика, 2011. -271 с.
3. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
6. Лифиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
8. Соловьева О.М., Миронова Г.К. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: в 2 ч – М.: Академкнига/учебник, 2007. – ч1, 2: 173 с.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2013, 416 с.
10. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 250с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. -240с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия». 2010. – 208с.
4. Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности – М.: Академия/учебник, 2004, 160с.
5. Ресурсы Интернет сайтов.
6. Отечественные журналы:
 - «Рестораны и гостиницы»;
 - «Ресторатор»,
 - «Ресторанные ведомости»,
 - «Торговое оборудование».

3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация основной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, прошедшие стажировку в соответствующих профилю организациях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. (ПК 7.1.1 – 7.1.4) Приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none">• оценка, контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом;• организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок;• правильность выполнения технологического процесса;• правильность выбора температурного режима;• правильность подачи и оформления холодных блюд и закусок.	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, устный опрос, тестирование.
ПК 7.2. (ПК 7.2.1 – 7.2.4) Приготовление супов	<ul style="list-style-type: none">• оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;• соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с требованиями,• соблюдение выполнения технологического процесса приготовления основных супов;• правильность выбора температурного режима для приготовления и безопасного хранения основных супов.	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов, устный опрос, тестирование

<p>ПК 7.3 (ПК 7.3.1. – 7.3.2.) Приготовление блюд из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов организация рабочего места; • соблюдение выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов; • соблюдение температурного режима, безопасность хранения блюд из овощей и грибов; • подбор соусов и оформление ими блюд из овощей и грибов. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и практических работ по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов. Устный опрос, тестирование.</p>
<p>ПК 7.4. (ПК 7.4.1. – 7.4.4.) Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом; • правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов организация рабочего места; • соблюдение выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; • соблюдение температурного режима, безопасность хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; • подбор соусов и оформление ими блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, устный опрос, тестирование.</p>
<p>ПК 7.5 (ПК 7.5.1. – 7.5.6.) Приготовление блюд из рыбы и мяса. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом; • организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы, устный опрос, тестирование.</p>

ПК 7.6 (ПК 7.6.1)	<ul style="list-style-type: none"> • правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. • выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы; • подбор гарниров, соусов и оформление блюд из рыбы, мяса и птицы. • оценка, контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога органолептическим способом; • организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов; • правильность выполнения технологического процесса; • выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд; • правильность подачи и оформления блюд. 	Экспертная оценка выполнения практических работ по приготовлению простых и основных горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога, молока устный опрос, тестирование.
-------------------	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	- демонстрация интереса к будущей специальности;	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике;

<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Грамотность в организации рабочего места; Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка практических работ.</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; Правильность и эффективность выполнения работ; Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Наблюдение за результатами выполнения практических работ.</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в результате выполнения практических работ.</p>
<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>ульгатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Понимание ответственности за несоблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов.	

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.