

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
*Приготовление блюд из рыбы*

*2015 г.*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

## 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К. Рокоссовского м.Свобода Золотухинского района

Разработчики:

Коледова З.Д. преподаватель спецдисциплин

Боева Н. М. – мастер производственного обучения

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № от  
20...

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	15
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *Приготовление блюд из рыбы*

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом*

*ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*

*ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом*

Программа профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

*Уровень образования:* среднее (полное) общее образование.

*Опыт работы:* не требуется.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

*иметь практический опыт:*

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы;

*уметь:*

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

***знать:***

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего - **199** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **177** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **39** часов;

самостоятельной работы обучающегося, – **22** часа;

учебной практики – **48** часа;

производственной практики- **90** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из рыбы, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 4.1	<b>Раздел 1.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	<b>16</b>	<b>3</b>	-	<b>7</b>	<b>6</b>	
ПК 4.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<b>25</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	
ПК 4.3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>90</b>					<b>90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>199</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>48</b>	<b>90</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел ПМ 1.</b>		<b>16</b>	
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом			
<b>МДК 04.01</b>		<b>61</b>	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	3	2
Кулинарная обработка различных видов рыб с костным скелетом	1. Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		7	3
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
Изучение ассортимента рыбы поступающей на базовое предприятие			
Составление и заполнение таблицы видов семейства относится данная рыба.			
<b>Учебная практика</b>		6	2
<b>Виды работ</b>			
Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте при эксплуатации механического оборудования мясорыбного цеха.			
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.			
Проверка органолептическим способом качества сырья.			
<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>25</b>	



Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			
<b>Тема 2.1</b> Разделка рыбы на чистое филе	<b>Содержание</b> 1. Последовательность выполнения технологической операции пластования рыбы, разделка на чистое филе. 2. Условия и сроки хранения рыбного сырья	3	2
<b>Тема 2.2</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	3	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Обработка различных видов рыб с костным скелетом. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления полуфабрикатов на практических занятиях. Составление и заполнение таблицы рыбных полуфабрикатов с указанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.		7	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> - приготовление полуфабрикатов для варки и припускания; - приготовление полуфабрикатов для жарки, жарки во фритюре; - охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы		6	2
<b>Раздел ПМ 3.</b> Приготовление и оформле-		56	

ние простых блюд из рыбы с костным скелетом			
<b>Тема 3.1</b> Технология приготовления и оформления простых блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом	<b>Содержание</b> 1. Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных и припущенных блюд из рыбы, правила варки и припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству разных блюд	2	2
<b>Тема 3.2</b> Технология приготовления и оформление блюд из жареной рыбы	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба по-ленинградски, рыба «фри» с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы рыбные. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 3.3</b> Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы с костным скелетом	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в молочном соусе, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка рыбная на сковороде. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	1	2
<b>Тема 3.4</b> Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	1	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Приготовление и оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы 2. Приготовление и оформление простых блюд из жареной и запеченной рыбы 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	18	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b>		8	3
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<p>1. Рассчитать энергетическую ценность блюда «Рыба отварная (треска) с гарниром и соусом». Гарнир и соус подобрать самостоятельно</p> <p>2. Составить схему технологического процесса с указанием температурного режима и времени приготовления блюда «Рыба жареная (карп) с картофелем жареным»</p> <p>3. Заполнить таблицу:</p>			
<i>№ п/п</i>	<i>Рыбные блюда</i>	<i>Соусы</i>	<i>Гарниры</i>
1-10			
<b>Учебная практика</b>		<b>6</b>	
<b>Виды работ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</li> <li>- инструктаж по безопасным приёмам труда на рабочем месте</li> <li>- технологический процесс варки и припускания рыбы</li> <li>- варианты оформления и правила подачи</li> </ul>			
<b>Производственная практика</b>		90	
<b>Виды работ</b>			
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.			
Приготовление блюд из тушеной рыбы.			
Приготовление блюд из запеченной рыбы.			
Приготовление блюд из жареной рыбы.			
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.			
<b>Всего:</b>		<b>199</b>	

## 4. Условия реализации профессионального модуля

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

**учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебного кулинарного цеха;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из рыбы

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, машины для обработки чешуйчатой рыбы, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд из рыбы, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

**1. микробиологии, санитарии и гигиены** - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты,

**2. товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи блюд из рыбы, стандарты, сертификаты качества

**3. технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования для рыбного цеха, машины для обработки рыбы, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

---

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Производственные столы, машины для обработки рыбы; муляжи блюд, натуральные образцы рыбы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2009
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
5. Матюхина З.П. Основы физиология питания, гигиена и санитария, 2013;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2009;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2009;

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

Перед отработкой модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии**, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Санитарные требования к производственным помещениям».

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Рыба».

**Техническое оснащение и организация рабочего места**, разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов**

Инженерно-педагогический состав: **преподаватель спецдисциплин**

Мастера: **мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»**

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качества сырья;</li> <li>– выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>– расчёт количества отходов при обработке сырья;</li> <li>– подготовка полуфабрикатов к охлаждению, замораживанию и хранению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования и санитарно-гигиенических норм;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения само-</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка полуфабрикатов к охлаждению, замораживанию и хранению</li> </ul>	стоятельной работы
<p>ПК 4.3.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из рыбы;</li> <li>– расчёт количества сырья, необходимого для приготовления блюд;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдение температуры подачи блюд из рыбы;</li> <li>– бракераж готового блюда</li> </ul>	<p>оценка выполнения тестового задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>– участие в работе предметных кружков, олимпиадах профессионального мастерства;</li> <li>– проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</li> <li>- на занятиях предметных кружков</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и</li> </ul>



цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>сырья, приготовления основных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочего места;</li> <li>– Выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдения температуры подачи блюд;</li> </ul>	производственной практики;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>– проверка органолептическим способом качества сырья;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления;</li> <li>– бракераж готового блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с технологическими условиями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий;</li> <li>– работа с различными прикладными программами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам;</li> <li>– взаимопомощь и четкое разделение функциональных обязанностей между членами команды;</li> <li>– нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики</li> </ul>

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-соблюдение правил безопасного использования и санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю и технологическому оборудованию;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственному помещению в процессе работы</p>	<p>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</p> <p>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– активность гражданской позиции будущего военнослужащего;</li> <li>– прохождение военных сборов</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка во время прохождения военных сборов</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
*Приготовление блюд из рыбы*

*2015 г.*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

## 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К. Рокоссовского м.Свобода Золотухинского района

Разработчики:

Коледова З.Д. преподаватель спецдисциплин

Боева Н. М. – мастер производственного обучения

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № от  
20...

## СОДЕРЖАНИЕ

6. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
7. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
8. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
9. Условия реализации профессионального модуля.....	15
10. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *Приготовление блюд из рыбы*

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом*

*ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*

*ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом*

Программа профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

*Уровень образования:* среднее (полное) общее образование.

*Опыт работы:* не требуется.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

*иметь практический опыт:*

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы;

*уметь:*

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего - **241** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **219** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **39** часов;

самостоятельной работы обучающегося, – **22** часа;

учебной практики – **60** часа;

производственной практики- **120** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из рыбы, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	<b>Раздел 1.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	22	3	-	7	12	
ПК 4.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	31	12	6	7	12	
ПК 4.3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	68	24	18	8	36	
	<b>Производственная практика</b>	120					120
	<b>Всего:</b>	241	39	24	22	60	120

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел ПМ 1.</b>		<b>22</b>	
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом			
<b>МДК 04.01</b>		<b>61</b>	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	3	2
Кулинарная обработка различных видов рыб с костным скелетом	2. Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		7	3
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
Изучение ассортимента рыбы поступающей на базовое предприятие			
Составление и заполнение таблицы видов семейства относится данная рыба.			
<b>Учебная практика</b>		12	2
<b>Виды работ</b>			
Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте при эксплуатации механического оборудования мясорыбного цеха.			
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.			
Проверка органолептическим способом качества сырья.			
<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>31</b>	

Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			
<b>Тема 2.1</b> Разделка рыбы на чистое филе	<b>Содержание</b> 3. Последовательность выполнения технологической операции пластования рыбы, разделка на чистое филе. 4. Условия и сроки хранения рыбного сырья	3	2
<b>Тема 2.2</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b> 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	3	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Обработка различных видов рыб с костным скелетом. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления полуфабрикатов на практических занятиях. Составление и заполнение таблицы рыбных полуфабрикатов с указанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.		7	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> - приготовление полуфабрикатов для варки и припускания; - приготовление полуфабрикатов для жарки, жарки во фритюре; - охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы		12	2
<b>Раздел ПМ 3.</b> Приготовление и оформле-		68	

ние простых блюд из рыбы с костным скелетом			
<b>Тема 3.1</b> Технология приготовления и оформления простых блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом	<b>Содержание</b> 2. Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных и припущенных блюд из рыбы, правила варки и припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству разных блюд	2	2
<b>Тема 3.2</b> Технология приготовления и оформление блюд из жареной рыбы	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба по-ленинградски, рыба «фри» с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы рыбные. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 3.3</b> Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы с костным скелетом	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в молочном соусе, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка рыбная на сковороде. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	1	2
<b>Тема 3.4</b> Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание</b> 1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Требование к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	1	2
	<b>Практические занятия</b> 2. Приготовление и оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы 2. Приготовление и оформление простых блюд из жареной и запеченной рыбы 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	18	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b>		8	3
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
4. Рассчитать энергетическую ценность блюда «Рыба отварная (треска) с гарниром и соусом». Гарнир и соус подобрать самостоятельно			
5. Составить схему технологического процесса с указанием температурного режима и времени приготовления блюда «Рыба жареная (карп) с картофелем жареным»			
6. Заполнить таблицу:			
<i>№ п/п</i>	<i>Рыбные блюда</i>	<i>Соусы</i>	<i>Гарниры</i>
1-10			
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>			
- приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы			
- инструктаж по безопасным приёмам труда на рабочем месте			
- технологический процесс варки и припускания рыбы			
- варианты оформления и правила подачи			
<b>Производственная практика</b>		120	
<b>Виды работ</b>			
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.			
Приготовление блюд из тушеной рыбы.			
Приготовление блюд из запеченной рыбы.			
Приготовление блюд из жареной рыбы.			
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.			
<b>Всего:</b>		<b>241</b>	

## 4. Условия реализации профессионального модуля

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

**учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебного кулинарного цеха;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из рыбы

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, машины для обработки чешуйчатой рыбы, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд из рыбы, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

**1. микробиологии, санитарии и гигиены** - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты,

**2. товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи блюд из рыбы, стандарты, сертификаты качества

**3. технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования для рыбного цеха, машины для обработки рыбы, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

---

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Производственные столы, машины для обработки рыбы; муляжи блюд, натуральные образцы рыбы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015
8. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2009
9. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008
10. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
11. Матюхина З.П. Основы физиология питания, микробиологии, гигиены и санитария, 2013;
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Р02012;

Дополнительные источники:

2. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2009;

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

Перед отработкой модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии**, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Санитарные требования к производственным помещениям».

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Рыба».

**Техническое оснащение и организация рабочего места**, разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов**

Инженерно-педагогический состав: **преподаватель спецдисциплин**



Мастера: *мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»*

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качества сырья;</li> <li>– выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>– расчёт количества отходов при обработке сырья;</li> <li>– подготовка полуфабрикатов к охлаждению, замораживанию и хранению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования и санитарно-гигиенических норм;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– последовательность выполнения технологи-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной</li> </ul>

	<p>ческих операций при подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка полуфабрикатов к охлаждению, замораживанию и хранению</li> </ul>	<p>ной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– организации рабочего места;</li> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из рыбы;</li> <li>– расчёт количества сырья, необходимого для приготовления блюд;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы;</li> <li>– выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдение температуры подачи блюд из рыбы;</li> <li>– бракераж готового блюда</li> </ul>	<p>оценка выполнения тестового задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>– участие в работе предметных кружков, олимпиадах профессионального мастерства;</li> <li>– проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</li> <li>- на занятиях предметных кружков</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и</li> </ul>

цели и способов ее достижения, определенных руководителем	сырья, приготовления основных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы соусов Организация рабочего места; Выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдения температуры подачи блюд;	производственной практики;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Ответственность за результаты своей деятельности; проверка органолептическим способом качества сырья; выбор способов сервировки и вариантов оформления; бракераж готового блюда	- оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с технологическими условиями	- оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; -оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; работа с различными прикладными программами	- оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; -оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; взаимопомощь и четкое разделение функциональных обязанностей между членами команды; нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях	- оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-соблюдение правил безопасного использования и санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю и технологическому оборудованию;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственному помещению в процессе работы</p>	<p>- оценка выполнения работ на практических занятиях;</p> <p>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- активность гражданской позиции будущего военнослужащего;</p> <p>- прохождение военных сборов</p>	<p>Наблюдение и оценка во время прохождения военных сборов</p>