

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное  
учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.1. Участие в проектировании зданий и сооружений**

По специальности: 8.02.01(270802) Строительство и эксплуатация зданий и  
сооружений.

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее -  
ФГОС) по специальности среднего профессионального образования  
08.02.01 «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений»

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический  
техникум»

Разработчики: Тютюнникова Елена Николаевна, преподаватель спец.  
дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК

Технологических дисциплин

 Л.М. Саломатова

«08» 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 М.А.Якименко

«08» 09 2016г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ</b>	11
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	13
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	24
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ. (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	29

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **Участие в проектировании зданий и сооружений**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 27.02.02 «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания и предприятий - заготовочных, деятельность которых основывается на производстве полуфабрикатов из перечисленных выше видов сырья; в профессиональной подготовке в области общественного питания; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО: 260807 Технология продукции общественного питания на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- полготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени;

**Знать:**

- ассортимент полуфабрикатов мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени, обработанной домашней птицы;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени для сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

Всего – 399 часа в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 291 часов, в том числе:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 194 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося 97 часов;
- производственной и учебной практики 108 часов.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подбирать строительные конструкции и разрабатывать несложные узлы и детали конструктивных элементов зданий
ПК 1.2.	Разрабатывать архитектурно-строительные чертежи с использованием информационных технологий
ПК 1.3.	Выполнять несложные расчеты и конструирование строительных конструкций.
ПК 1.4.	Участвовать в разработке проекта производства работ с применением информационных технологий.
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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>1152</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>768</i>
в том числе:	
практические занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>384</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Раздел 1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	98	68	22		30		-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции	193	126	54	-	67	-	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Производственная и учебная практика	108						36	72
	<b>Всего:</b>	<b>399</b>	<b>194</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>97</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.3. Содержание обучения по ПМ.1. Участие в проектировании зданий и сооружений

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК.01.01Проектирование зданий и сооружений.</b>				
<b>Раздел 1.</b>			<b>98</b>	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика архитектуры зданий.</b>	<b>Содержание</b>			2
	1	Понятие о здании	2	
	2	Объемно-планировочные решения зданий: элементы объемнопланировочной структуры зданий; конструктивные элементы и строительные изделия.	2	
	3	Классификация зданий.	2	
	4	Требования к зданиям: функциональные, технологические, противопожарные, экономические, эстетические.	2	
	5	Требования к качеству обработанной домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.	2	
	6	Класс зданий, деление зданий на классы.		
	7	Нагрузки воздействия.		
	8	Постоянные и временные воздействия, статические и динамические.		
	9	Сосредоточенные и равномерно распределенные, горизонтальные и вертикальные.		
	10	Напряжения в материалах конструкций под влиянием внешних нагрузок и воздействий.		
<b>Практические занятия:</b>			4	3
<b>Тема 1.2. Основы строительной теплотехники, акустики, светотехники.</b>	<b>Содержание</b>			2/3
	1	Строительная теплотехника как научная база обеспечения теплозащитных функций наружных строительных конструкций здания при проектировании.	2	
	2	Задачи и методы строительной теплотехники.	2	
	3	Климатические показатели, учитываемые при проектировании ограждающих конструкций.	2	
	4	Основные теплотехнические требования к ограждающим конструкциям зданий.	2	
	5	Строительная акустика.	2	
	6	Строительная светотехника.		

	7	Передача звука через ограждающие конструкции.		
	8	Звукоизоляция.		
	9	Понятие освещенности.		
	10	Солнцезащита		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Выполнить теплотехнический расчет ограждающих конструкций.		4	
<b>Тема 1.3. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве (МКРС)</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Модульная координация размеров в строительстве (МКРС)	2	2
	2	Размеры объемно-планировочных и конструктивных элементов зданий, устанавливаемые модульной координацией размеров в строительстве.	2	
	3	Основные правила привязки несущих конструкций к модульным разбивочным осям.	2	
	4	Технико-экономическая оценка конструктивных решений	2	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Выполнение горизонтальной привязки от существующих объектов		6	3
<b>Тема 1.4. Основные конструктивные элементы зданий</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Конструктивные элементы здания, классификация.		
	2	Подразделение конструктивных элементов на несущие и ограждающие в зависимости от назначения этих элементов, от условий работы в структуре здания.	2	
	3	Понятие о несущем остове зданий, элементы его образующие - вертикальные и горизонтальные	2	
	<b>Практическое задание:</b> Освоить приемы и навыки безопасной эксплуатации механического оборудования		4	3
<b>Тема 1.5. Несущий остов и конструктивные системы зданий</b>	<b>Содержание</b>			2
	1	Несущий остов здания - как единая пространственная система, образованная вертикальными и горизонтальными конструктивными элементами.	2	
	2	Конструктивные системы при стеновом несущем остове бескаркасные здания.	2	
	3	Конструктивные системы при каркасном несущем остове каркасные здания.	2	

	4	Конструктивные системы при комбинированном несущем остове.		
	5	Область применения различных конструкций, систем, их выбор при проектировании.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Вычертить по заданным параметрам конструктивную систему здания с обозначением всех конструктивных элементов, образующих несущий остов здания.		4	3
<b>Тема 1.6. Основания и фундаменты</b>	<b>Содержание</b>			2/3
	1	Понятие о естественных и искусственных основаниях.	2	
	2	Требования, предъявляемые к основаниям. классификация грунтов по несущей способности.	2	
	3	Осадки оснований и их влияние на прочность и устойчивость здания.	2	
	4	Устройство искусственных оснований.	2	
	5	Фундаменты, требования к ним, их классификация	2	
	6	Глубина заложения фундаментов; факторы, от которых она зависит.	2	
	7	Конструктивные типы фундаментов.	2	
	8	Ленточные фундаменты - область их применения.	2	
	9	Поперечные сечения и конструктивные решения фундаментов из монолитного бетона.	2	
	10	Фундаменты из сборных бетонных и железобетонных элементов - сплошные и прерывистые.	2	
	11	Столбчатые фундаменты - область их применения, конструктивные решения.	2	
	12	Фундаментные балки - их назначение, область применения	2	
	13	Сплошные фундаментные плиты - область их применения.	2	
	14	Свайные фундаменты - область применения, конструкция, классификация	2	
15	Классификация свайных фундаментов по материалу, по характеру работы, способу погружения в грунт.	2		

	<b>16</b>	Забивные и набивные сваи.	2	
	<b>17</b>	Ростверк из монолитного железобетона, сборный.	2	
	<b>18</b>	Технико-экономическая оценка фундаментов.	2	
	<b>19</b>	Подвалы и технические подполья.	2	
	<b>20</b>	Защита от грунтовой сырости и грунтовых вод.	2	
	<b>21</b>	Гидроизоляция проникающего действия.	2	
	<b>22</b>	Отмостки и приямки, их назначение и конструкции.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Конструктивное решение фундаментов: По заданным параметрам вычертить конструкцию фундамента с определением глубины его заложения.	12		
<b>Тема 1.7 Стены и отдельные опоры.</b>	<b>Содержание</b>		14	2
	<b>1</b>	Силовые и несилловые воздействия на стены.	2	
	<b>2</b>	Требования, предъявляемые к стенам в соответствии с этими воздействиями.	2	
	<b>3</b>	Классификация стен по характеру статической работы, материалу, конструкции.	4	
	<b>4</b>	Типы панелей по назначению, материалу, конструкции. Стены из трехслойных панелей.	2	
	<b>5</b>	Крупнопанельные стены отапливаемых и неотапливаемых зданий. Стыки и узлы крепления крупнопанельных стен к каркасу.	2	
	<b>6</b>	Обеспечение устойчивости стен, понятие о фахверке	2	
	<b>7</b>	Кирпичные стены - сплошные и облегченные.		
	<b>8</b>	Понятие о кирпичной кладке, системах ее перевязки.		
	<b>9</b>	Энергосберегающие конструкции стен.		
	<b>10</b>	Вентилируемые и невентилируемые фасадные системы.		
	<b>11</b>	Стены из мелких бетонных блоков и природного камня.		

	<b>12</b>	Архитектурно-конструктивные элементы стен: проемы, простенки, перемычки, цоколь, парапет, карниз, вентиляционные и дымовые каналы и др.		
	<b>13</b>	Балконы, лоджии, эркеры.		
	<b>14</b>	Деформационные швы, их назначение и конструктивные решения.		
	<b>15</b>	Виды наружной и внутренней отделки стен.		
	<b>16</b>	Отдельные опоры: кирпичные столбы, железобетонные колонны.		
	<b>17</b>	Сборные железобетонные прогоны, опирание их на стены и опоры.		
<b>Тема 1.8. Перекрытия и полы</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1</b>	Внешние воздействия на перекрытия; требования к перекрытиям		
	<b>2</b>	Классификация перекрытий - сборные и монолитные		
	<b>3</b>	Сборные перекрытия из железобетонных панелей, опирание их на стены, анкеровка.		
	<b>4</b>	Монолитные перекрытия - их конструктивные решения, область применения.		
	<b>5</b>	Конструкции надподвальных и чердачных перекрытий, перекрытия в санузлах		
	<b>6</b>	Технико-экономические показатели перекрытий.		
	<b>7</b>	Полы. Классификация по месту устройства, по материалу. Требования, предъявляемые к полам.		
	<b>8</b>	Конструкции полов: деревянные, из линолеума, из керамических плиток, цементные, мозаичные.		
	<b>9</b>	Современные конструкции полов.		
	<b>10</b>	Деформационные швы в полах.		
	<b>11</b>	Сопряжение полов различного вида. Придание уклона полам. Примыкание полов к вертикальным конструкциям		
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Конструирование перекрытий в гражданских зданиях: Вычертить перекрытие по заданным параметрам.			
<b>Тема 1.9 Перегородки</b>	<b>Содержание</b>			

	1	Классификация перегородок по назначению, материалу и конструкции. Виды перегородок, их конструктивные решения		
	2	Требования к светопрозрачным ограждениям. Взаимосвязь оконных и дверных блоков с общим конструктивным решением здания		
	3	Классификация окон по назначению, характеру членения переплетов, виду светопрозрачного материала и т.п.		
	4	Перегородки из мелкогабаритных элементов (кирпича, шлакобетонных и керамических камней); плитные - из гипсовых, пазогребневых плит.		
	5	Каркасные перегородки поэлементной сборки из ГВЛ, ГКЛ.		
	6	Перегородки из стеклоблоков.		
	7	Деревянные перегородки.		
	8	Опирающие перегородки на перекрытия, примыкание к стенам и потолкам. Правила установки перегородок.		
<b>Тема 1.10 Окна и двери</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Окна, элементы оконного заполнения, разновидности окон - витрины и витражи.		
	2	Требования к светопрозрачным ограждениям. Взаимосвязь оконных и дверных блоков с общим конструктивным решением здания		
	3	Классификация окон по назначению, характеру членения переплетов, виду светопрозрачного материала и т.п.		
	4	Конструктивные решения современных окон: с деревянными переплётами, переплётами ПВХ.		
	5	Деревянные оконные блоки с отдельными и спаренными переплётами.		
	6	Оконные блоки из ПВХ (пластиковые окна) с отдельными и спаренными переплётами. Окна с системой энергосбережения.		
	7	Установка и крепление оконных блоков в проемах стен.		
	8	Оконные приборы.		
	9	Двери, их виды, элементы заполнения дверных проемов.		
10	Дверные блоки, их установка и крепление в проемах стен и			

		перегородок.		
	11	Виды дверных полотен.		
	12	Деревянные, алюминиевые и пластиковые двери		
	13	Труднооткрываемые двери и люки.		
	14	Стальные наружные двери		
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Конструктивное решение оконных и дверных проемов: Вычертить перемычки над оконным или дверным проемом в кирпичной кладке. Определить количество и характер работы перемычек.			
<b>Тема 1.11. Крыши</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Крыши, их виды.		
	2	Воздействия среды (температурные, атмосферные).		
	3	Силовые нагрузки и их воздействие.		
	4	Требования к конструкциям крыш.		
	5	Скатные крыши, их формы и основные элементы.		
	6	Область применения и особенности конструктивных решений скатных крыш с наклонными и висячими стропилами.		
	7	Стропильные фермы.		
	8	Кровли скатных крыш, требования к ним.		
	9	Кровли из асбестоцементных волнистых листов, стальные, черепичные, рулонные.		
	10	Водоотвод со скатных крыш.		
	11	Слуховые окна.		
	12	Ограждения на крышах..		
	13	Совмещенные крыши - неветилируемые и вентилируемые.		
14	Эксплуатируемые совмещенные крыши - террасы, их конструкции.			

	<b>15</b>	Водоотвод.		
	<b>16</b>	Выход на крышу.		
	<b>17</b>	Технико-экономические показатели крыш		
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Вычертить скатную крышу по заданным параметрам с обозначением всех элементов крыши.			
	2. Скатные крыши.			
<b>Тема 1.12. Лестницы</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1</b>	Элементы лестниц.		
	<b>2</b>	Классификация по назначению, числу маршей в пределах одного этажа, материалу.		
	<b>3</b>	Требования, предъявляемые к лестницам.		
	<b>4</b>	Определение габаритных размеров лестниц и лестничных клеток.		
	<b>5</b>	Конструкции железобетонных лестниц из мелкогабаритных и крупногабаритных элементов, ограждения.		
	<b>6</b>	Конструкции стальных лестниц		
	<b>7</b>	Внутриквартирные деревянные лестницы.		
	<b>8</b>	Пожарные и аварийные лестницы в общественных и жилых зданиях.		
	<b>9</b>	Лестницы-стремянки.		
	<b>10</b>	Пандусы.		
		<b>Практические занятия</b>		
	1. Вычертить в соответствии с заданием общий вид большепролетной конструкции			
	2. Определить в соответствии с заданием габаритные размеры лестниц и лестничных клеток.			
	3. Конструктивное решение сборной железобетонной лестницы.			
<b>Тема 1.13. Подвесные потолки</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1</b>	Подвесные потолки, их назначение, особенности применения		
	<b>2</b>	Требования к их конструкциям.		

	3	Материал.		
	4	Акустические потолки.		
	5	Конструкции крепления подвесных потолков.		
	6	Натяжные потолки		
	7	Узлы, детали.		
<b>Тема 1.14. Покрытия. Фонари.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Утепленные и неутепленные покрытия, их элементы, область применения.		
	2	Покрытия из сборных железобетонных и комплексных панелей, длинномерных настилов (сводчатых, коробчатых), их крепление к балкам и фермам.		
	3	Покрытия из стального профилированного листа.		
	4	Рулонные и мастичные кровли.		
	5	Водоприемные воронки, их размещение на крыше.		
	6	Водоотвод.		
	7	Фонари, их классификация: по назначению, по форме поперечного сечения конструкции.		
	8	Краткие сведения об аэрации. Аэрационные фонари.		
	9	Зенитные фонари, их конструктивные решения, область применения.		
<b>Тема 1.15. Конструкции большепролетных покрытий общественных зданий</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Конструкции большепролетных покрытий зальных помещений общественных зданий. Классификация.		
	2	Область применения большепролетных покрытий и целесообразности их применения в архитектурной композиции общественных зданий, целесообразности их применения в архитектурной композиции общественных зданий;		
	3	Общие сведения о принципах статической работы плоскостных и пространственных большепролетных покрытий.		

	4	Железобетонные балки и стальные фермы, перекрывающие помещения залов.		
	5	Краткие сведения о пространственных покрытиях: оболочки, складки, шатры.		
	6	Висячие и пневматические покрытия - краткие сведения.		
	7	Большепролетные конструкции в архитектурной композиции общественных зданий.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Вычертить в соответствии с заданием общий вид большепролетной конструкции.			
<b>Тема 1.16. Стальные конструкции одноэтажных промышленных зданий.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Стальной каркас одноэтажных промышленных зданий, его элементы.		
	2	Основные типы колонн, опирание их на фундаменты.		
	3	Подкрановые балки.		
	4	Стропильные и подстропильные фермы покрытий.		
	5	Связи - вертикальные и горизонтальные.		
	6	Узлы стального каркаса.		
	7	Смешанные каркасы, область их применения.		
	8	Опираие стальных ферм на железобетонные колонны.		
	9	Здания из легких металлических конструкций, область их применения.		
	10	Структурные покрытия (из прокатных профилей и труб).		
<b>Практические занятия</b>				
1. Конструирование стальной стропильной фермы.				
<b>Тема 1.17. Строительные элементы санитарно-технического оборудования зданий.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Санитарно-технические кабины: конструкция, размещение в зданиях.		
	2	Вентиляционные блоки.		
	3	Типы вентиляционных и дымовых каналов.		
	4	Технические вводы в здание.		
	5	Мусоропроводы, их элементы и местоположение в здании.		
	6	Пассажирские и грузовые лифты, их размещение в здании.		
	7	Эскалаторы.		
	8	Пандусы		

<b>Тема 1.18. Общая характеристика строительных материалов</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1</b>	<b>Основные свойства строительных материалов.</b> Факторы, влияющие на материал в процессе работы. Зависимость свойств материалов от его состава (материалы органические и неорганические) и структуры. Показатели качества. Структурные характеристики материала и параметры состояния. Микро и макроструктура. Аморфные и кристаллические вещества. Истинная и средняя плотность, пористость, насыпная плотность. Механические свойства. Понятие о деформации и напряжении. Предел прочности. Твердость. Сопротивление удару.		
	<b>2</b>	<b>Древесные материалы.</b> Характеристика древесины как строительного материала. Основные свойства древесины. Строение древесины, особенности свойств целлюлозы. Гигроскопичность древесины. Понятие о стандартной влажности. Сушка и хранение древесины. Защита древесины от гниения и возгорания. Породы древесины, используемые в строительстве.		
	<b>3</b>	<b>Природные каменные материалы.</b> Понятие о минералах и горных породах. Классификация горных пород по условиям образования. Строительные характеристики главнейших пород, используемых в строительстве, связь строения породы с ее свойствами и долговечностью. Общее представление о добыче и обработке каменных материалов. Материалы и изделия из природного камня. Технические требования к каменным материалам.		
<b>4</b>	<b>Керамические и стеклянные материалы.</b> Классификация керамических изделий. Сырье для производства керамики.			

	<p>Основы технологии керамики.  Стеновые и кровельные керамические материалы.  Кирпич керамический обыкновенный, марки кирпича.  Специальные виды кирпича и керамических камней:  пустотелые, облегченные, кирпич полусухого прессования.  Облицовочная керамика.  Керамика для облицовки фасадов: кирпич, плиты.  Плитки для полов.  Стекло, сырье для производства.</p>		
5	<p><b>Металлические материалы.</b>  Классификация металлов (черные металлы и сплавы).  Основные свойства металлов.  Черные металлы.  Основы технологии производства чугуна и стали.  Влияние углерода на свойства чугуна и стали.  Понятие о легированных и углеродистых сталях.  Виды строительных изделий из черных металлов (прокатные изделия, арматура для бетона, трубы, профильные листы, декоративные изделия и др.)</p>		
6	<p><b>Органические вяжущие вещества.</b>  Черные вяжущие битумы и дегти.  Битумы: получение, основные свойства. Определение марки битумов.  Дегти, пеки: получение, основные свойства и отличия от битумов.  Старение битумов и дегтей.  Области применения чёрных вяжущих.  Термопластичные полимеры (полиэтилен, полипропилен, полистирол, полиизобутилен, поливинилацетат, поливинилхлорид).  Главнейшие свойства этих полимеров, области применения.  Термореактивные полимеры (фенолоформальдегидные, карбамидные, ненасыщенные полиэфиры, полиуретаны, эпоксидные полимеры).  Главнейшие свойства этих полимеров, области применения.  Каучуки, резины и каучукоподобные полимеры.</p>		

	<p><b>7</b> <b>Заполнители для бетонов и растворов.</b>  Роль заполнителей в бетонах, растворах и других наполненных материалах.  Деление заполнителей на крупные, мелкие и порошкообразные (наполнители).  Использование отходов промышленности (зол, шлаков, отходов горно-обогатительных комбинатов, лома железобетонных конструкций и т.д.) в качестве заполнителей.  Мелкий заполнитель - песок. Оценка качества песка. Зерновой состав, модуль крупности. Вредные примеси в песке.  Крупный заполнитель: гравий, щебень. Зерновой состав, межзерновая пустотность. Вредные примеси в крупном заполнителе.  Пористые заполнители для легких бетонов (керамзит, аглопорит, термозит, вспученные перлит, вермикулит и другие).</p>		
	<p><b>8</b> <b>Строительные растворы.</b>  Классификация строительных растворов (по виду вяжущего, по назначению).  Свойства растворных смесей: подвижность, водоудерживающая способность.  Растворы с пластифицирующими и водоудерживающими добавками, растворы на смешанных вяжущих (известково-цементные, известково-гипсовые).  Прочность растворов. Кладочные растворы. Штукатурные растворы.</p>		
	<p><b>9</b> <b>Бетоны.</b>  Классификация бетонов. Свойства бетонной смеси. Тяжелый бетон, основные свойства тяжелого бетона. Прочность, марка и класс бетона.  Основы технологии бетона. Легкие и ячеистые бетоны, их состав, свойства, технология. Специальные виды бетонов.</p>		
	<p><b>10</b> <b>Железобетон.</b>  Общие сведения о железобетоне, роль арматуры в бетоне.  Напряженно-армированный бетон.  Понятие о монолитном и сборном железобетоне.  Изготовление железобетонных изделий, основы технологии.</p>		

		<p>Методы ускорения твердения бетона. Транспортирование и складирование железобетонных изделий.</p>		
11		<p><b>Теплоизоляционные акустические материалы.</b> Строения и свойства теплоизоляционных материалов. Неорганические материалы (минеральная вата и изделия из нее; стекловата и изделия из нее; пеностекло ячеистые теплоизоляционные бетоны; вспученные перлит и вермикулит, изделия из них; асбестосодержащие материалы и изделия (листовая и рулонная бумага, картон, ткань, жгуты, вулканил); пенокерамические материалы и легковесные огнеупоры. Фольга, как теплоизоляционный материал. Органические теплоизоляционные материалы. Общие свойства. Материалы на основе природного сырья: древесноволокнистые плиты, камыши и пробковые материалы. Полимерные теплоизоляционные материалы: листовые и блочные пенопласты (полистирольные, поливинилхлоридные, полиэтиленовые и т.д.), заливочные пенопласты (полиуретановые, фенолформальдегидные). Их характеристики и области рационального применения. Смешанные материалы: фибролит, арболит. Особенности их свойств. Техничко-экономическое значение применения теплоизоляционных изделий в строительстве. Сбережение топливно-энергетических ресурсов с помощью теплоизоляционных материалов. Акустические материалы и изделия. Понятие о звукоизоляции, звукопоглощении. Звукоизолирующие материалы: упругие прокладки, слоистые материалы. Звукопоглощающие материалы: пористые (ячеистый бетон), волокнистые (на основе минеральных и синтетических волокон); перфорированные плиты.</p>		
		<b>Лабораторные работы</b>		
		<p>1. Изучение микроструктуры и макроструктуры древесины: ознакомление с образцами различных древесных пород, выявление пороков древесины и их влияния на физико-механические свойства древесины. Определение процентного содержания поздней древесины в стандартных образцах.</p> <p>2. Изучение с главнейшими минералами и горными породами, применяемыми в строительстве. Определение группы подгруппы горных пород, класса твердости, способа фактурной обработки поверхности природного камня.</p>		

	<p>3. Испытания воздушной извести. Определение скорости гашения извести, содержание в извести непогасившихся зерен, насыпной плотности комовой извести, тонкости помола молотой извести.</p> <p>4. Испытания строительного гипса: Определение тонкости помола гипса, нормальной густоты теста, сроков схватывания гипсового теста, прочности гипсового камня и марка гипса.</p> <p>5. Испытания портландцемента: Определение нормальной густоты цементного теста, сроков схватывания и тонкости помола портландцемента. Определение равномерности изменения объема портландцемента при твердении. Определение марки портландцемента.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	<p>1. <b>Определение физических и механических свойств строительных материалов. Решение задач.</b></p> <p>2. <b>Определение физических и механических свойств керамических материалов посредством решения задач на определение средней плотности кирпича, водопоглощения, влажности сырца и способа его формирования, марки кирпича, расхода глины по массе и объему для изготовления 1000 штук кирпичей, истираемости керамической плитки.</b></p> <p>3. <b>Подбор состава тяжелого бетона на основе исходных данных с помощью формул, графиков и таблиц.</b></p>		
<b>Раздел 2</b>			
<b>Тема 2.1. Строительное черчение.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1</b> <b>Графические обозначения на строительных чертежах.</b> Особенности строительных чертежей. Единая модульная система в строительстве, ГОСТЫ СПДС. Графическое обозначение строительных материалов, элементов зданий. Маркировка, выноски и надписи на строительных чертежах.</p> <p><b>2</b> <b>Чертежи планов, фасадов, разрезов зданий.</b> Виды и назначение чертежей марки АР и АС. Последовательное вычерчивание плана этажа, фасада, разреза. Простановка размеров. Правила обводки.</p> <p><b>3</b> <b>Генеральный план. Масштабы.</b> Условные обозначения на чертежах ГП, согласно ГОСТ СПДС 21. 204-93 о составе, правилах оформления и выполнения</p>		

		чертежей генерального плана.		
	4	<b>Чертежи строительных конструкций.</b> Условные изображения и обозначения, применяемые в чертежах строительных конструкций. Чертежи железобетонных, металлических и деревянных конструкций.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Расчет массы мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для изготовления полуфабрикатов; Организация технологического процесса подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы, дичи, рыбы; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, рыбы; Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Проведение расчетов по формулам; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Выбор различных способов и приемов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.			36	3
<b>Производственная практика (по профилю специальности): Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, рыбы</b> <b>Виды работ:</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям; Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Выбор приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов; Проведение технологических расчетов параметров рецептур при изготовлении приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд; Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, тушек ягнят и			72	3

молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.		
	<b>Всего:</b>	<b>399</b>

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК.02.01

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства; лабораторий:

химии, микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения и экспертизы продовольственных товаров;

цехи:

учебный кулинарный

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебные столы, стулья, схемы, плакаты, наглядные пособия:

Технические средства обучения: мультимедийная установка, экран,

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
9. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

#### Основная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская «Кулинария повар-кондитер» Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. Центр Академия», 2006. – 328с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. Центр Академия», 1999.-256с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. – 480с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001 – 352с.
7. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для студ. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 272с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288с.

#### Дополнительные источники

1. Алешина Л.М., Ловачева Г.Н. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания: Учеб. пособие для студентов вузов – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1987. – 247с.
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования –М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416с.
3. Боровикова Л.А., Герасимова В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие для торг. вузов – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 352с.
4. Былинская Н.А., Леенсон Г.Х. Механическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для мех. Отд-ний торг. Техникумов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1985. – 296с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272с.
6. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: Магистр: ИНФРА - М, 2011. – 560с.
7. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч.2. Тепловое оборудование учебник для студ. высш.учеб. заведений –М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 496с.
8. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, 1986. – 192с.
9. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: Учеб. пособие для вузов -М.: Экономика, 1990. – 239с.
10. Окорочкова Ю.И., Еремин Ю.Н. Гигиена питания: Учеб. для медицинских училищ – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: «Медицина», 1973. – 367с.
11. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании Учебно-практическое пособие. – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2002. - 232с.
12. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие для сред. проф.-техн. Училищ. – 2-е изд. – М.: Высшая школа, 1981. – 479с.
13. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 460с.

14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пособие для суд. сред. проф. образования – 3-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

15. Шленская Т.В., Шабурова Г.В. Проектирование предприятий общественного питания – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы<sup>2</sup>.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-

ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 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
<p>ПК 1.1.- ПК 1.3. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Соответствие ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд требованиям стандартов индустрии питания.</p> <p>Правильность оформления документов для получения сырья со склада.</p> <p>Соответствие технологического процесса приемки товара от поставщиков требованиям нормативных документов (инструкцией по приемке товара по количеству и качеству)</p> <p>Правильность оценивания качества сырья по органолептическим показателям</p> <p>Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд с учетом требований техники безопасности</p> <p>Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности</p> <p>Правильность расчетов массы мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Оценка знаний технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования</p> <p>Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать</p> <p>Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по заданию</p> <p>Демонстрация умений определять качество готовых полуфабрикатов</p>

	<p>Правильность выбора способов и приемов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд</p> <p>Правильность принятия решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд</p> <p>Соответствие процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени требованиям безопасности по микробиологическим показателям</p>	<p>Демонстрация умений по выполнению процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения</p>
--	--	---

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	Оценка эффективности принимаемых решений в ходе выполнения практических и лабораторных занятий, учебной и производственной практики.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, нахождения необходимой информации в Интернет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проверка умений применять информационно-коммуникационные технологии в ходе профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет 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.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка умения адаптироваться и действовать в нестандартных ситуациях; зачет по производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Организация и приготовление блюд в условиях несения воинской службы.

**Разработчики:**

КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Преподаватель спец. дисциплин

Е.Н. Тютюнникова