ГБПОУ «СОСНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ Н. В. Крутова
«25» мая 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

р. п. Сосновское

Программа учебной дисциплины БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности:

19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Сосновский агропромышленный техникум»

Разработчик:
Тихонов Ю.А. преподаватель - организатор ОБЖ

Программа рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии специальных дисциплин и рекомендована на к использованию в образовательном процессе.

Протокол заседания предметной цикловой комиссии №10 от 12.05.2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 6
3. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 7
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 11
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЖД

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальностям:

19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности Приднестровья, России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В ходе освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются:
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
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.
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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 её достижения, определенных руководителем.

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных и профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 67 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*100*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*67*
в том числе:	
практические занятия	*35*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*35*
в том числе:	
Доклады Эссе Составление схемы Составление таблицы Конспект	*4* *5* *4* *8* *14*
Итоговая аттестация в форм ***дифференцированного зачета***	***1***

2.2. Тематическое планирование и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	**Введение в БЖД**	***5***	
Тема 1. Ведение в дисциплину	Содержание учебного материала	*2*	*2*
	1.1 ***Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Основные понятия.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: написать эссе на тему: «Безопасность жизнедеятельности в бытовой среде – как сделать повседневную жизнь наиболее безопасной…»	*3*	
Раздел 2.	**Защита человека от опасностей технических систем**	***12***	*2*
Тема 1. Человек и технические системы	Содержание учебного материала	*2*	
	1.1 ***Понятие технической системы. Система «человек-машина». Опасности технических систем.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: составить схему опасностей в системе «Человек – машина»	*2*	
Тема 2. Производственный травматизм и травмобезопасность.	Содержание учебного материала	*2*	*1*
	2.1. ***Производственная травма и производственный травматизм. Причины производственного травматизма. Электробезопасность.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: доклад «Шаговое напряжение»	*2*	
Тема 3. Безопасность труда за компьютером	Содержание учебного материала	*2*	*2*
	3.1. ***Безопасность труда на компьютеризированных рабочих местах. Негативные факторы работы за персональным компьютером (ПК). Их влияние на здоровье человека.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: написать эссе: «Самые эффективные мероприятия по защите человека от вредных факторов ПК»	*2*	
Раздел 3.	**Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях мирного времени**	***16***	*2*
Тема 1. Чрезвычайные ситуации мирного времени.	Содержание учебного материала	*2*	
	1.1 ***Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: найти и переписать в тетрадь классификацию ЧС по масштабам распространения	*2*	
Тема 2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного	Содержание учебного материала	*2*	*2*
	2.1 ***Понятие и виды техногенных чрезвычайных ситуаций. Модель поведения при их возникновении.***		
	Самостоятельная работа обучающихся: пользуясь информацией размещенной в различных источниках СМИ, составить рейтинг самых масштабных и опасных ЧС в России с 2000 по 2013 гг.	*2*	
	Содержание учебного материала	*2*	*2*
	2.2 ***Пожары. Взрывы. Методы и средства обеспечения пожарной безопасности.***		

характера	Самостоятельная работа обучающихся: заполнить таблицу «Категории пожарной опасности производств и помещений»	*2*	
Тема 3. Терроризм как угроза национальной безопасности.	Содержание учебного материала		*2*
	3.1. ***Понятие терроризма и террористического акта. Модель поведения при различных угрозах террористического характера. Действия в случае захвата в заложники.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: разработать памятки по антитеррористической защищенности различных видов	*2*	
Раздел 4.	**Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях военного времени.**	***16***	*2*
Тема 1. Ядерное оружие	Содержание учебного материала		
	1.1 ***Характеристика ядерного оружия. Действия населения в очаге ядерного поражения.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: заполнить таблицу с описанием поражающих факторов ядерного оружия, соответствующих их воздействию на организм человека.	*2*	
Тема 2. Химическое оружие	Содержание учебного материала		*3*
	2.1 ***Характеристика и особенности химического оружия. Действия населения в очаге химического поражения.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: найти информацию в СМИ о применении химического оружия в Сирии в сентябре 2013 года и высказать свое мнение по этому вопросу.	*2*	
Тема 3. Гражданская оборона	Содержание учебного материала		*2*
	3.1. ***Назначение и задачи гражданской обороны. Средства коллективной и индивидуальной защиты.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: конспект Федерального Закона от 12.02.1998 г. №28-ФЗ «О гражданской обороне»	*2*	
Тема 4. Устойчивость объектов экономики	Содержание учебного материала		*2*
	4.1. ***Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость объектов экономики и пути её повышения.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: найти и выписать основные этапы исследования устойчивости объекта экономики.	*2*	
Раздел 4.	**Основы военной службы**	***11***	
Тема 1. Вооруженные силы РФ	Содержание учебного материала		*2*
	1.1. ***Национальные интересы РФ. Назначение на воинские должности. Перечень военно-учетных специальностей.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: конспект статьи «Ракетные войска стратегического назначения»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу войсковых и корабельных воинских званий	*2*	
	Содержание учебного материала		*2*
	1.2. ***Боевые традиции Российских ВС. Воинская честь. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.***	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: доклад на тему: «Взаимоотношения и психологическая совместимость в воинском коллективе. Как подготовить себя к службе армии»	*2*	

Раздел 5.	**Оказание первой помощи**	***5***	
Тема 1. Понятие и принципы первой помощи.	Содержание учебного материала		
	1.1 ***Понятие и принципы первой помощи. Способы и правила иммобилизации конечностей. Способы временной остановки кровотечения.***	*2*	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу-памятку по оказанию первой помощи при различных видах повреждений.	*2*	
	Итоговая контрольная работа	*1*	
	Практические работы: «Прохождение учебных военно-полевых сборов»	***35***	
	Дифференцированный зачет	***1***	
	Всего:	***102***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета № 36 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета: Учебно-методический комплекс по дисциплине «БЖД».

Наглядные пособия: плакаты, стенды, карточки индивидуальных заданий по темам.

Методические разработки:

1. Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ при изучении курса БЖД;
2. Методические указания по выполнению практических работ

Материально-технические средства обучения: мультимедийный компьютер, интерактивная доска, тренажер «Витим», противогазы, ОЗК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Безопасность жизнедеятельности/ Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов//М. Академия, 2011. – 176 с.
2. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности/ Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян// М.: Академия, 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Абрамович Г.М. Первая помощь при клинической смерти от различных причин: Монография/ Г.М. Абрамович – Иркутск:, 2004 – 144 с.
2. Бачевский В.Н. Подготовка граждан к военной службе: Учебное пособие / В.Н. Бачевский. – Н. Новгород: Институт бизнеса и политики, 2004. – 142 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***уметь:*** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;	Тематические проверочные работы Связные устные ответы на основе выполнения домашней работы Тестирование Дифференцированный зачёт

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***знать:*** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные полученной специальности; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность впроцессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение за работой на практических занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время практических занятий, - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач;	-наблюдение за правильностью принимаемых решений в процессе Выполнения заданий; - самооценка результата и качества выполненной работы;

	- соблюдение техники безопасности	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- наблюдение с фиксацией фактов; - наблюдение за правильностью принимаемых решений на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ. - оценка выполненных рефератов,творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-работы с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций

	профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выборанаиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики;	-наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ
	-успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы	- наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК1.1. Производить Первичную обработку, нарезки и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной и тепловой обработки	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

традиционных видов овощей и грибов.	традиционных видов овощей и грибов и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- организация рабочего места для первичной обработки, зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной и тепловой обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюд из теста с фаршем.	для приготовления блюд и гарниров - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары ПК 3.2.Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки продуктов для супов и соусов; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и Оборудования для первичной и тепловой обработки продуктов для супов и соусов; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.

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.	- организация рабочего места для первичной обработки рыбы с костным скелетом. - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной и тепловой обработки рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	Текущий контроль: - Наблюдение за выполнением практических работ
ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	- организация рабочего места для первичной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной и тепловой обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки продуктов для холодных блюд и закусок; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить Простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки простых холодных и горячих сладких блюд; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	- организация рабочего места для приготовления мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования.	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ