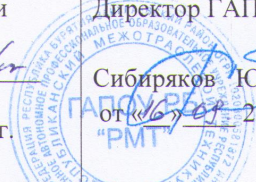


Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАССМОТРЕНО: на заседании МС Председатель МС Ивакина Н.В. <i>Ивакина</i> Протокол № от ____ «15» 09 2024г	СОГЛАСОВАНО: Зав. по учебной части Афанасьева Е.В. <i>Афанасьева</i> от «15» 09 2024г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор ГАПОУ РБ «РМТ» Сибиряков Ю.П. <i>Сибиряков</i> от «16» 09 2024г
--	---	--



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

---

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Разработчик программы: Павлова. А.В.

с. Новоильинск.

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в укрупненную группу специальностей 43.00.00 ТУЗИЗМА И СЕРВИСА

Организация разработчик:

ГАПОУ РБ «Республиканский межотраслевой техникум»

Разработчик: Павлова Алена Викторовна преподаватель ГАПОУ РБ «РМТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>20</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**,

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** модуль входит в профессиональный учебный цикл.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:  
**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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

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

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

#### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями

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

**Учебная нагрузка обучающихся (час)**

**Объем образовательной нагрузки – 444 часов**

**во взаимодействии с преподавателем:**

Нагрузка на модуль:

**- всего занятий - 192 часа;**

**- в том числе:**

**- лабораторные практические – 118 часов**

**- самостоятельная учебная работа – 6 часа**

**учебной и производственной практики – 216 часа**

**Консультации – 18 часов**

**Экзамен – 12 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися ВПД: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (далее ПК) и общими (далее ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в

	чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика		консультации	экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов			
							Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов									
ПК 1.1.- 1.4.	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	58	54	18	4				
	Дифференцированный зачет	2							

<b>ДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>									
<b>ПК 1.1.- 1.4</b>	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>140</b>	<b>138</b>	112	<b>2</b>				
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>							
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>							
<b>Учебная и производственная практика, часов</b>		<b>216</b>							
<b>Демонстрационный экзамен по ПМ 01:</b>		<b>18</b>							
<b>- Консультации</b>		12							
<b>- Экзамен</b>		6							
<b>Всего:</b>		<b>444</b>	<b>192</b>	118	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>12</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>58</b>		
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>58</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	10	2	
	1. <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</b> Последовательность, характеристика этапов.			
	2. <b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</b> (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).			
	3. <b>Правила составления заявки на сырье.</b>			
	4. <b>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов:</b> порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.			
	5. <b>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</b>			
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)			-
	<b>Практические занятия</b>			2
1. <b>Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье и полуфабрикаты. Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд</b>				
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>			

<p>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	8	2	
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		2	
	3.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2	
	4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2	
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>		-		
	<b>Практические занятия</b>		6		
	1.	<b>Практическое занятие 2:</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
	2.	<b>Практическое занятие 3:</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)			
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<b>Содержание</b>		8		
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			2
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			2
	3.	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			2

	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)	-	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. <b>Практическое занятие 4:</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	2. <b>Практическое занятие 5:</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	8	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		2
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)	-	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. <b>Практическое занятие 6:</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
2. <b>Практическое занятие 7:</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	4		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического			

оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>140</b>		
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>140</b>		
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	6	2	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов			
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			
	<b>Лабораторные работы</b>		16	
	1. <b>Лабораторная работа 1.</b> Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых			
	2. <b>Лабораторная работа 2.</b> Нарезка овощей различными способами и формами			
	3. <b>Лабораторная работа 3.</b> Проверка качества продуктов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и плодов			
	4. <b>Лабораторная работа 4.</b> Механическая кулинарная обработка соленых (или маринованных овощей)			
	<b>Практические занятия</b>		22	
1. <b>Практическое занятие 8:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка клубнеплодов				
2. <b>Практическое занятие 9:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка				

		корнеплодов		
	3.	<b>Практическое занятие 10:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка капустных и луковых овощей		
	4.	<b>Практическое занятие 11:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка плодовых овощей		
	5.	<b>Практическое занятие 12:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка салатных и десертных овощей		
	6.	<b>Практическое занятие 13:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка консервированных овощей		
	7.	<b>Практическое занятие 14:</b> Выполнение заданий по теме: Подготовка овощей для фарширования		
	8.	<b>Практическое занятие 15:</b> Выполнение заданий по теме: Требования к качеству. Сроки хранения		
	9.	<b>Практическое занятие 16:</b> Выполнение заданий по теме: Отходы овощей и их использование		
	10.	<b>Практическое занятие 17:</b> Выполнение заданий по теме: Полуфабрикаты из овощей		
	11.	<b>Практическое занятие 18:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка грибов		
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		2
	2.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		2
	3.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки		2

		хранения		
		<b>Лабораторные работы</b>	8	
	1.	<b>Лабораторная работа 5.</b> Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы		
	2.	<b>Лабораторная работа 6.</b> Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка камбалы.		
		<b>Практические занятия</b>	12	
	1.	<b>Практическое занятие 19:</b> Выполнение заданий по теме: Механическая кулинарная обработка рыбы		
	2.	<b>Практическое занятие 20:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка чешуйчатой рыбы.		
	3.	<b>Практическое занятие 21:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка бесчешуйчатой рыбы.		
	4.	<b>Практическое занятие 22:</b> Выполнение заданий по теме: Особенности обработки некоторых видов рыб.		
	5.	<b>Практическое занятие 23:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка (разделка) осетровой рыбы		
	6.	<b>Практическое занятие 24:</b> Выполнение заданий по теме: Морепродукты		
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы		<b>Содержание</b>	4	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		2
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
		<b>Лабораторные работы</b>	8	
	1.	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов «кругляш»		
	2.	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление биточков рыбных		
		<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>	4	
	1.	<b>Практическое занятие 25:</b> Выполнение заданий по теме: Приготовление рыбных полуфабрикатов		

	2.	<b>Практическое занятие 26:</b> Выполнение заданий по теме: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		8	
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		2
	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		2
	3.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	<b>Практическое занятие 27:</b> Выполнение заданий по теме: Механическая кулинарная обработка мяса		
	2.	<b>Практическое занятие 28:</b> Выполнение заданий по теме: Кулинарный разруб говядины		
	3.	<b>Практическое занятие 29:</b> Выполнение заданий по теме: Кулинарная разделка и обвалка бараньих и свиных туш		
	4.	<b>Практическое занятие 30:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка мяса диких животных		
5.	<b>Практическое занятие 31:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка субпродуктов			
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		2
	2.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины,		2

		баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	<b>Практическое занятие 32:</b> Выполнение заданий по теме: Приготовление мясных полуфабрикатов		
	2.	<b>Практическое занятие 33:</b> Выполнение заданий по теме: Полуфабрикаты из баранины и свинины		
	3.	<b>Практическое занятие 34:</b> Выполнение заданий по теме: Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее		
	4.	<b>Практическое занятие 35:</b> Выполнение заданий по теме: Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
	5.	<b>Практическое занятие 36:</b> Выполнение заданий по теме: Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса		
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		2
	2.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	<b>Практическое занятие 37:</b> Выполнение заданий по теме: Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы		
2.	<b>Практическое занятие 38:</b> Выполнение заданий по теме: Заправка птицы и дичи			
3.	<b>Практическое занятие 39:</b> Выполнение заданий по теме: Обработка субпродуктов птицы и дичи			
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		2
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		3

		Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		3
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	<b>Практическое занятие 40:</b> Выполнение заданий по теме: Полуфабрикаты из птицы и дичи		
	2.	<b>Практическое занятие 41:</b> Выполнение заданий по теме: Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		2	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
	4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
	5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
	<b>Консультации</b>		6	
	<b>Экзамен</b>		6	
	<b>Учебная практика</b>		108	
	<b>Виды работ</b>			
	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.			
	-Определение процентов отходов, хранение.			
	-Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.			
	- Определение процентов отходов, хранение			
	- Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.			
	- Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка.			
	-Определение процента отходов, хранение			
	- Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров			
	- Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.			
	- Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши: деление туш на части; обвалка, зачистка, кулинарное использование.			

<p>- Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей туши: деление туш на части; обвалка, зачистка, кулинарное использование.</p> <p>- Первичная кулинарная разделка и обвалка свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование</p> <p>-Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш»,</p> <p>- Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы,</p> <p>-Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>- Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Зразы отбивные, Бифштекс</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>- Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика,</p> <p>Котлеты натуральные из дичи</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>108</b></p>	

<b>Виды работ</b>		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b> не предусмотрена	-	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b> не предусмотрена	-	
<b>Консультации</b>	<b>12</b>	
<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>444</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: «Технология кулинарного производства», лаборатория учебный кулинарный цех

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

рабочее место преподавателя,

- посадочные места для обучаемых,
- наглядные пособия, муляжи,
- комплект бланков учебно-методической документации,
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- плакаты
- кодотранспоранты

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

- компьютер с выходом в интернет
- DVD - плеер
- оверхедпроектор

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

- ~ Рабочие места для учащихся;
- ~ Набор инструментов и приспособлений;
- ~ Зонт вытяжной;
- ~ Жарочный шкаф;
- ~ Микроволновая печь;
- ~ Фритюрница;
- ~ УП с комплектом сменных механизмов;
- ~ Столовый инвентарь;

- ~ Столовая посуда;
- ~ Кухонная посуда;
- ~ Весы ВНЦ-10;
- ~ Весы электронные;
- ~ Плиты электрические;
- ~ Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны) или аналог;
- ~ Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C) или аналог;
- ~ Холодильник;
- ~ Доска комбинированная;
- ~ Комплект ученической мебели;
- ~ Универсальная кухонная машина УКМ;
- ~ Стол с моечной ванной;
- ~ Стол нейтральный 1200 и 1400
- ~ Стол производственный с бортом
- ~ Шкаф интенсивной заморозки
- ~ Морозильник
- ~ Кухонный комбайн Thermomix
- ~ Взбивальная машина
- ~ Слайсер
- ~ Миксер ручной
- ~ Гриль контактный Libero или аналог
- ~ Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- ~ Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- ~ Кухонная посуда и инвентарь

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.
10. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г

### **Дополнительная литература:**

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

### **Основные источники для преподавателя:**

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016г. № 1569
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) 4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

3.6. <http://food.passion.ru>.

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**

**разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

## **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>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных, практических занятиях, учебной практики, производственной практики.</p>

	<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p>	
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных, практических занятиях, учебной практики, производственной практики.</p>
<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных, практических занятиях, учебной практики, производственной практики.</p>
<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<p>Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных, практических занятиях, учебной практики, производственной практики.</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>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики. Участие в студенческих профессиональных конкурсах, конференциях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, научно-практических конференциях и др., отзывы или характеристики работодателей, наставников.
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, защите самостоятельных работ обучающихся, при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация способности анализировать собственную деятельность. Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной

		производственных практикам.
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на учебных занятиях, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, характеристики с производственной практики.
Работать в коллективе команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков использования устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Демонстрация гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

общечеловеческих ценностей.		практикам
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация содействия сохранности окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практикам, при защите мультимедиа – презентации
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация навыков использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Планировать предпринимательскую деятельность в	Демонстрация навыков планирования предпринимательской	Экспертное наблюдение и оценка деятельности

профессиональной сфере.	деятельности профессиональной сфере	в обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
----------------------------	--	--

