

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин,  
высшая квалификационная категория

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер»

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, кролика
--------	--

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 176 ч.

в том числе в форме практической подготовки 124 ч.

Из них на освоение МДК 104

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 0

производственная 72

Консультации 2 ч.

Промежуточная аттестация 6 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>1</sup>	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация, приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	<b>32</b>	18	<b>32</b>	18	-		-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>72</b>	34	<b>72</b>	34	-		-	-
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>
	Консультация	<b>2</b>							
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>176</b>	<b>124</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Код ПК, ОК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32	
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b>		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из него	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 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 (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). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10

	назначение традиционных видов овощей, грибов.		
<b>Тема 1.3. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.		
<b>Тема 1.4 Эксплуатации механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Требования к организации рабочего места при работе с картофелеочистительной и овощерезательной машиной. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной и овощерезательной машины. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места при эксплуатации картофелеочистительной и овощерезательной машины		
<b>Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
<b>Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном,		

	замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
<b>Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них</b>	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи и кролика приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи и кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных домашней птицы, дичи и кролика полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>Практическое занятие 2.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины).	4	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	4	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	4	
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>84</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.		

	Подготовка к реализации обработанных и нарезанных овощей, плодов.		
<b>Тема 2.2 Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка к реализации обработанных и нарезанных овощей, плодов.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.3 Обработка, нарезка, грибов</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение видов грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Подготовка грибов к фаршированию. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.4 Способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов</b>	1.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление технологической карты	<b>2</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
<b>Лабораторная работа 1.</b> Подготовка овощей для фарширования, приготовление полуфабрикатов из капусты, перца	<b>6</b>	ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4

<b>Обработка рыбы</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Способы подготовки рыбы: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. 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	ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.6. Обработка нерыбного водного сырья</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья. Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного нерыбного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.7 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения рыбы, нерыбного сырья</b>	1. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.9 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы</b>	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы);	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.10 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы</b>	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», «медальон» рулетики, мелкие куски рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10

<b>Тема 2.11</b> <b>Приготовление кнельной и котлетной массы полуфабрикатов из нее</b>	Технологический процесс приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технологический процесс фарширования рыбы. Способы фарширования рыбы.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом.	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8
	<b>Практическое занятие 4.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>4</b>	ПК 3.1-3.5
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы	<b>4</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 2.12</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 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. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.13</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4

	<p>1. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления рубленой, кнельной массы и полуфабрикатов из неё Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		<p>ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10</p>
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>4</b>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10</p>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной мясной массы	<b>4</b>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10</p>
<b>Тема 2.14</b> <b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>2</b>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10</p>
<b>Тема 2.15</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10</p>
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	<p>ПК 1.1-1.4</p>

	<b>Практическое занятие 5.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	<b>2</b>	ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	ПК 5.1-5.5
<b>Экзамен МДК01.01, МДК 01.02</b>		<b>6</b>	
<b>Производственная практика ПМ 01</b>		<b>72</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Виды работ:</b>			
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.			
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.			
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты			
4. Обработка овощей, грибов различными методами.			
5. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.			
6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.			
7. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.			
8. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.			
9. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.			
10. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.			
11. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.			
12. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			
Зачет			
<b>Всего</b>		<b>176</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Кусова И.У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2025.-178 с. - SBN: 978-5-16-018151-6. ISBN-онлайн: 978-5-16-111150-5

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

3. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2024.-203с. - SBN: 978-5-16-017889-9. ISBN-онлайн: 978-5-16-110901-4

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров: Сборник тестов: Издательство: Республиканский институт профессионального образования\; электронно-библиотечная система Znanium, 2021.-132с. - SBN: 978-985-503-575-

2. Васюкова Л.П. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2024 – 469 1. ISBN: 978-5-16-017316-0

4. Добычина А. В. Охрана труда для повара кондитера: учебное пособие для спо /Добычина А. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2023.-129с. - ISBN:978-5-16-017535-5.

5. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.

6. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-

библиотечная система Znanium, 2022 – 176с. ISBN: 978-5-16-014604-1

7. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник: издательство магистр: электронно-библиотечная система Znanium 2025-544с. ISBN: 978-5-9776-0475-8

8. Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография \ Фонд издательства Сибирский федеральный университет: электронно-библиотечная система Znanium 2013-186с. SBN: 978-5-7638-2804-7

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

10. Кусова И. У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М : электронно-библиотечная система Znanium 2025-178с. ISBN: 978-5-16-018151-6 ISBN-онлайн: 978-5-16-111150.

11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

12. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие для спо\ Издательский Дом ФОРУМ: электронно-библиотечная система Znanium 2024-176с ISBN: 978-5-8199-0858-7

ISBN-онлайн: 978-5-16-107230-1

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>— правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>— точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>— соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>— соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>— оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>— профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>— соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>— корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>— раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>— соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота</li> </ul>	

	<p>на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>— соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>— соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>— точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>— адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>— соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>— аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>— эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>— адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>— оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>— адекватность определения потребности в информации;</li> <li>— эффективность поиска;</li> <li>— адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>— разработка детального плана действий;</li> <li>— правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>— точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>— заданий по производственной практике;</li> </ul>

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	

щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	