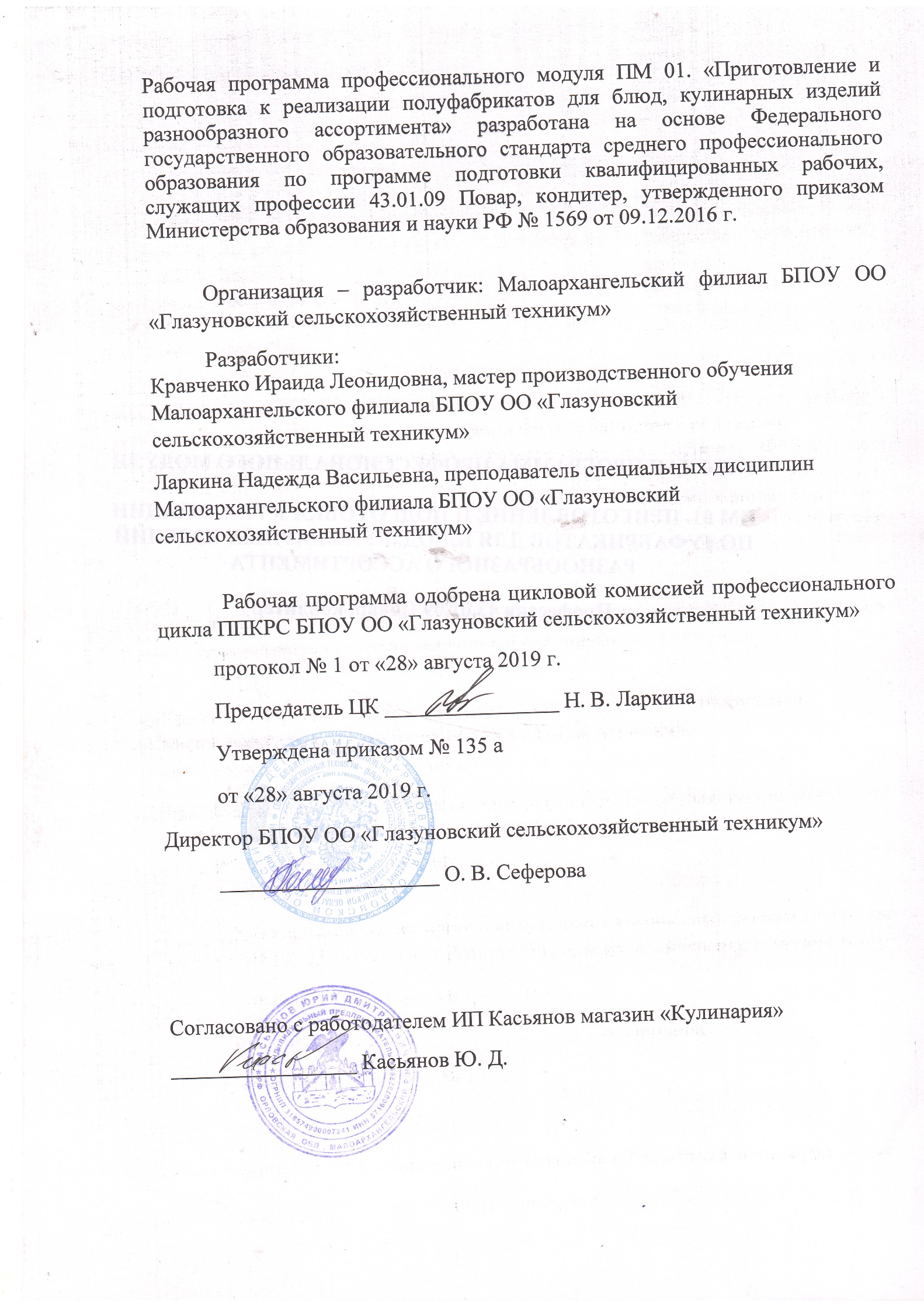
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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



**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **5** |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **14** |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** | **18** |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**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.

**Уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасное эксплуатирование оборудования, 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.

**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.

* 1. **Рекомендуемое количество часов**

Количество часов на освоение профессионального модуля всего - 567 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 279 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 255 час;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 108 часов.

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Профессиональные компетенции |
| 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, 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, птицы, дичи, кролика. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Общие компетенции |
| 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 |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

**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 (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1.- ПК 1.2.** | **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **80** | **76** | 24 | *\** | **4** | *\** | *18* | *6* |
| **ПК 1.1-1.4** | **МДК.01.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **199** | **179** | 68 | *\** | **20** | *\** | *162* | *102* |
|  | Учебная и производственная  практика | **288** |  | | | | | 180 | 108 |
| **Всего:** | **567** | **255** | 92 |  | **24** |  | 180 | 108 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем**  **часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | **98** |  |
| **Тема 1.1*.*** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | | **22** | 1,2 |
| 1 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. | 18 |
| 2 | 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). |
| 3 | Правила составления заявки на сырье. |
| 4 | Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. |
| 5 | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **4** | 2,3 |
| 1 | Составление заявки на сырье | 4 |
| **Тема 1.2**. Организация и  техническое оснащение  работ по обработке овощей  и грибов | **Содержание** | | **18** |  |
| 1 | Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 10 | 1,2 |
| 2 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. |
| 3 | Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 4 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **8** | 2,3 |
| 1 | Организация рабочего места повара по обработке,нарезке овощей и грибов | 2 |
| 2 | Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов | 2 |
| 3 | Безопасные приемы нарезки овощей и грибов | 4 |
| **Тема 1.3.** Организация и  техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению  полуфабрикатов из них | **Содержание** | | **16** | 1,2 |
| 1 | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 12 |
| 2 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического  оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 3 | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 4 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **4** | 2,3 |
| 1 | Оборудование, инвентарь, посуда для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы | 2 |
| 2 | Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 2 |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение  работ по обработке мясных  продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления  полуфабрикатов из них | **Содержание** | | **20** |  |
| 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. | 12 | 1,2 |
| 2 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 3 | Организация дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 4 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **8** | 2,3 |
| 1 | Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| 2 | Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 4 |
| 3 | Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 2 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа**  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. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.  5. Подготовка компьютерных презентаций по темам | | | **4** |  |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  1.Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Организация рабочих мест.  2.Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация рабочих мест.  3.Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация рабочих мест. | | | **18** |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **463** |  |
| **Тема 2.1** Обработка, нарезка,формовка овощей и грибов |  | **Содержание** | **53** |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов | 31 | 1,2 |
| 2 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 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 условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. |
| 3 | Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов |
| **Лабораторные занятия** | | **-** |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **22** | 2,3 |
| 1 | Минимизация отходов. | 2 |
| 2 | Обработка и нарезка картофеля | 4 |
| 3 | Обработка, нарезка корнеплодов | 4 |
| 4 | Обработка, нарезка луковых и капустных овощей | 4 |
| 5 | Обработка и нарезка плодовых овощей | 2 |
| 6 | Подготовка белокочанной капусты к фаршированию | 2 |
| 7 | Подготовка к фаршированию плодовых овощей | 2 |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и  нерыбного водного сырья |  | **Содержание** | **22** |  |
| 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. | 22 | 1,2 |
| 2 | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. |
| 3 | Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы |
| 4 | Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Тема 2.3** Приготовление  полуфабрикатов из рыбы |  | **Содержание** | **28** |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 13 | 1,2 |
| 2 | 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», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. |
| 3 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| **Лабораторные занятия** | | **-** |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **15** |  |
| 1 | Обработка рыбы с костным скелетом. | 2 | 2,3 |
| 2 | Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 3 | Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |
| 5 | Обработка нерыбного водного сырья | 3 |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов |  | **Содержание** | **27** |  |
| 1 | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к мяса, мясных продуктов качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья | 25 | 1,2 |
| 2 | Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья**.** |
| 3 | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 4 | Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| **Лабораторные занятия** | |  |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **2** | 2,3 |
| 1 | Минимизация отходов в процессе подготовки сырья | 2 |
| **Тема 2.5** Приготовление  полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов |  | **Содержание** | **38** |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса**.** | 20 | 1,2 |
| 2 | Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, 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. |
| **Лабораторные занятия** | | **-** |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | 1**8** | 2,3 |
| 1 | Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| 2 | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| 3 | Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы | 4 |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы | 6 |
| **Тема 2.6**. Обработка домашней птицы, дичи, кролика |  | **Содержание** | **12** |  |
| 1 | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | 10 | 1,2 |
| 2 | Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. |
| **Лабораторные занятия** | | - |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **2** | 2,3 |
| 1 | Минимизация отходов в процессе подготовки сырья | 2 |
| **Тема 2.7.** Приготовление  полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  | **Содержание** | **23** |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 14 | 1,2 |
| 2 | Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 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. |
| **Лабораторные занятия** | | **-** |  |
| 1 |  |  |
| **Практические задания** | | **9** |  |
| 1 | Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. | 2 | 2,3 |
| 2 | Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 4 |
| 3 | Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа**  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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  5. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  1. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Хранить обработанную рыбу.  4.Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.  5.Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Хранить обработанное мясо, мясные продукты.  6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  8. Дифференцированный зачет.  **Производственная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  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 в соответствии заявке.  3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  различными методами.  5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.  6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции  8. Дифференцированный зачет. | | | **20**  **162**  **108** |  |
| **Всего** | | | **567** |  |

**4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства и технология кондитерского производства»; лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места, кулинария»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя

- Стол ученический

- Стул ученический

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

- комплект бланков технологической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- оборудование: плита, холодильник, электрический миксер, весы;

- инструменты, инвентарь и посуда;

- рабочие места для обучающихся;

- комплект инструкционных карт.

Технические средства обучения:

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи).

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
11. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.
12. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 15-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
13. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с.
14. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
16. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С. Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
20. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И. П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 128 с.
21. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 282 с.
22. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. 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].
2. 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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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>.
5. 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
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительная литература:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 320 с.: ил.

**4.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01*.* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  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);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  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);  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;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  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);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  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 на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |  |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |