

Приложение 7.1
к ОПОП СПО (ППКРС) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
О.В.Добровольская
« 30 » мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании предметной
(цикловой) комиссии профессий сферы
сервиса и туризма
протокол № 10 от «17» мая 2022 г.
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм; осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	31

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Сервис, оказание услуг населению» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной

	<p>гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначения, 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; - ассортимент, рецептур, требований к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
--	--

1.2.3. Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных	ЛР 6

этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно- сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 8
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 9
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 10

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 536:

из них на освоение МДК – 176 часов

на практики:

учебную 144 часа

производственную 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах					
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
				в форме практической подготовки	лабораторные и практические занятия	учебная практика	производствен ная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	38	32	6	6	-	-	6
ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	138	110	36	36	-	-	28
ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 11	Учебная практика	144	144	144	-	144	-	-
ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 11	Производственная практика	216	216	216	-	-	216	-
	Промежуточная аттестация	18	18	-	-	-	-	
	ИТОГО:	554	520	394	44	144	216	34

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся Название темы учебного занятия	Домашнее задание
I курс (I семестр)							
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38			
1	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей			12			
1.1	Организация процессов приготовления полуфабрикатов	ПК 1.1-1.2 ОК 01 – ОК 11	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	3	1	Общие понятия о производстве полуфабрикатов.	И.П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий», стр. 6-11
					2	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов	И.П. Самородова, стр.11-15
					3	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	И.П. Самородова, стр. 13-23
1.2	Организация и техническое оснащение работ по обработке	ПК 1.1-1.2 ОК 01 – ОК 11	ЛР 4 ЛР 5	7	4	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей,	Проработка конспекта

	овощей и грибов		ЛР 7 ЛР 9			грибов	
					5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	И.П. Самородова, стр. 30, 45
					6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	Проработка конспекта
					7	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	И.П. Самородова, стр. 47
					8	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции	И.П. Самородова, стр. 51-52
					9-10	Практическое занятие № 1 по теме: «Вычисление массы отходов при механической обработке овощей» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				2	1-2	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение на тему: «Принцип работы овощемоечных машин»	
2	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья			8			
2.1	Товароведная характеристика	ПК 1.1-1.3	ЛР 4	2	11	Товароведная характеристика	З.П. Матюхина,

	рыбы, нерыбного водного сырья	ОК 1 – ОК 11	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9			рыбы и нерыбного водного сырья.	Товароведение пищевых продуктов, стр.162
2.2	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	ПК 1.1-1.3 ОК 1 – ОК 11	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	6	12	Классификация видов рыб, и нерыбного водного сырья.	И.П. Самородова, стр. 5356
					13	Организация работ в рыбном цехе.	И.П. Самородова, стр. 26-27
					14	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для рыбного цеха.	И.П. Самородова, стр. 30-47
					15	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в рыбном цехе.	Проработка конспекта
					16	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	И.П. Самородова, стр. 50
					17-18	Практическое занятие № 2 по теме: «Вычисление массы отходов при механической и тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
3	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и мясопродуктов			18			
3.1	Товароведная характеристика	ПК 1.1-1.4	ЛР 4	4	19	Товароведная характеристика	З.П. Матюхина,

	мяса и мясных продуктов	ОК 1 – ОК 11	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9			мяса и мясных продуктов.	Товароведение пищевых продуктов стр.166
					20	Основные ткани мяса.	Анфимова Н.А. стр.65-66
1 курс (2 семестр)							
					21	Классификация мяса по видам, возрасту.	И.П. Самородова, стр. 87
					22	Классификация мяса по термическому состоянию.	И.П. Самородова, стр. 87-89
3.2	Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	10	23	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика.	И.П.Самородова Стр. 87-90
					24	Организация работ в птицегольевом цехе.	И.П. Самородова, стр. 27-28
					25	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для мясного цеха.	И.П. Самородова, стр. 30-51
					26	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для птицегольевого цеха.	И.П. Самородова, стр. 30-51
					27	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясном цехе.	Проработка конспекта
					28	Организация хранения обработанного мяса в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	И.П. Самородова, стр. 50
					29	Организация хранения обработанной птицы, кролика в	И.П. Самородова, стр. 52

						вакуумированном виде.	
					30-31	Практическое занятие № 3 по теме: «Расчёт норм отходов при обработке мяса и мясных продуктов»	Повторить конспект
					32	Контрольная работа	
				4	3-4	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент мяса диких животных используемых в приготовлении блюд »	
					5-6	Подготовить сообщение по теме: «Пищевая ценность домашней птицы и дичи»	
Итого по МДК 01.01				38			
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			138			
1	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей			35			
1.1	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	ПК 1.1-1.2 ОК 1 – ОК 11	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	29	1	Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Классификация.	Анфимова Н.А. стр.8-9
					2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Анфимова Н.А. стр.9-10
					3	Характеристика клубнеплодов.	З.П. Матюхина, стр. 50-54
					4	Обработка, клубнеплодов.	Анфимова Н.А. стр.10-11
					5	Формы нарезки клубнеплодов, кулинарное назначение	Анфимова Н.А. стр.11-15

					6	Характеристика корнеплодов.	З.П. Матюхина, стр.54-60
					7	Обработка, корнеплодов.	Анфимова Н.А. стр.15
					8	Формы нарезки корнеплодов, кулинарное назначение.	Анфимова Н.А. стр.15-18
					9	Характеристика капустных овощей.	З.П. Матюхина, стр.61-65
					10	Обработка капустных, овощей, кулинарное назначение.	Анфимова Н.А. стр.19-20
					11	Характеристика луковых овощей.	З.П. Матюхина, стр.66-69
					12	Обработка, нарезка луковых овощей, кулинарное назначение.	Анфимова Н.А. стр.20-21
					13	Характеристика и обработка тыквенных овощей.	З.П. Матюхина, стр. 69-72 Анфимова Н.А. стр.22
					14	Характеристика и обработка томатных овощей.	З.П. Матюхина, стр. 73-80 Анфимова Н.А. стр.22-23
					15	Характеристика и обработка зерновых, экзотических овощей.	З.П. Матюхина, стр. 82 -83 Анфимова Н.А. стр.23
					16	Характеристика салатных, пряных, десертных овощей.	З.П. Матюхина, стр.70-73
					17	Обработка, салатных, пряных, десертных овощей.	Анфимова Н.А. стр.23-24
					18	Характеристика, обработка, нарезка квашеных, соленых овощей.	З.П. Матюхина, стр.103-107 Анфимова Н.А. стр.24
					19	Характеристика, обработка сушеных, замороженных овощей.	З.П. Матюхина, стр.107-109; 118-119 Анфимова Н.А. стр.24-25

					20	Подготовка овощей к фаршированию.	Анфимова Н.А. стр.25-27
					21	Требования к качеству. Сроки хранения овощей.	Анфимова Н.А. стр.27-28
					22	Отходы овощей и их использование.	Анфимова Н.А. стр.28-29
					23	Характеристика, обработка грибов.	Анфимова Н.А. стр.31-32 З.П. Матюхина, стр.101-102
					24-25	Практическое занятие № 1 по теме: «Определение качества органолептическим способом традиционных видов овощей». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					26-27	Практическое занятие №2 по теме: «Решение задач» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					28-29	Практическое занятие № 3 по теме: «Расчет % отходов различных овощей после обработки» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки

				6	1-2 3-4 5-6	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Оформление таблицы: «Требование качеству, условия хранения и упаковка клубнеплодов, корнеплодов»</p> <p>Оформление таблицы: «Требование качеству, условия хранения и упаковка луковых овощей»</p> <p>Оформление таблицы: «Требование качеству, условия хранения и упаковка капустных овощей»</p>	
2	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья			36			
2.1	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.1-1.3 ОК 1 – ОК 11	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12	13	30 31 32 33 34 35 36	<p>Пищевая ценность рыбы.</p> <p>Классификация, строение рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Размораживание рыбы.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование).</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы</p>	<p>Анфимова Н.А. стр.34-35</p> <p>З.П. Матюхина, стр.120-121</p> <p>Анфимова Н.А. стр.36-37</p> <p>Анфимова Н.А. стр.37-38</p> <p>Анфимова Н.А. стр.38-39</p> <p>Анфимова Н.А. стр. 39-40</p> <p>Анфимова Н.А. стр.42</p>

					37	Особенности обработки некоторых видов рыб.	Анфимова Н.А. стр.43-44
					38	Вымачивание соленой рыбы.	Анфимова Н.А. стр.44
					39	Обработка осетровой рыбы.	Анфимова Н.А. стр.45-48
					40	Обработка звеньев осетровой рыбы. Обработка стерляди.	Анфимова Н.А. стр.48-49
					41	Обработка морепродуктов (ракообразные), способы минимизации отходов.	Анфимова Н.А. стр. 60-61
					42	Обработка морепродуктов (моллюски), способы минимизации отходов.	Анфимова Н.А. стр. 61-63
2.2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.1-1.3 ОК 1 – ОК 11	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	19	43	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки, припускания.	Анфимова Н.А. стр. 49-51
					44	Приготовление рыбных полуфабрикатов для жаренья во фритюре.	Анфимова Н.А. стр.51-52
					45	Приготовление рубленой, котлетной, кнельной массы из рыбы.	Анфимова Н.А. стр.52-56
					46	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы рыбы.	Анфимова Н.А. стр.53-54
					47-48	Практическое занятие № 4 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из рыбы» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					49-50	Практическое занятие № 5 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению	Отработать практические навыки

					полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» (практическая подготовка)	
				51-52	Практическое занятие № 6 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» (практическая подготовка)	Отработать практические навыки
				53	Обработка щуки для фарширования.	Анфимова Н.А. стр.56-57
				54	Обработка судака, карпа для фарширования.	Выучить конспект
				55-56	Практическое занятие № 7 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из фаршированной рыбы». (практическая подготовка)	Отработать практические навыки
<i>1 курс (2 семестр)</i>						
				57	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	Анфимова Н.А. стр.57-59
				58-59	Практическое занятие № 8 по теме: «Расчет выхода полуфабрикатов изготавливаемых из заданного количества сырья» (практическая подготовка)	Отработать практические навыки
				60-61	Практическое занятие № 9 по теме: «Составление и оформление технологических	Отработать практические навыки

						карт по приготовлению полуфабрикатов из натурально рубленой массы рыбы» <i>(практическая подготовка)</i>	
				4	7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> «Составление технологических карт на полуфабрикаты: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба жареная с зеленым маслом».	
					9-10	«Составление технологических карт на полуфабрикаты из котлетной массы рыбы: тефтели, тельное».	
3	Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика и мясопродуктов	ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	67			
3.1	Обработка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них	ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	31	62	Пищевая ценность мяса.	Анфимова Н.А. стр. 65
					63	Обработка мяса.	Анфимова Н.А. стр. 66-68
					64	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши передней четвертины.	Анфимова Н.А. стр. 68-70
					65	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши задней четвертины.	Анфимова Н.А. стр. 70-71
					66	Приготовление мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	Анфимова Н.А. стр. 71-73
					67	Приготовление мясных	Анфимова Н.А. стр. 74-75

					порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	
				68	Приготовление, виды стейков.	Андонова Н.И. стр.152-156
				69	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши, сортовое деление частей.	Анфимова Н.А. стр. 75-77
				70	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, сортовое деление частей.	Анфимова Н.А. стр. 77-78
				71	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины.	Анфимова Н.А. стр. 78-80
				72	Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины.	Анфимова Н.А. стр. 80-81
				73	Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	Анфимова Н.А. стр. 82-84
				74	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее, требования к качеству.	Анфимова Н.А. стр. 84-86
				75	Обработка костей, поросят, кроликов.	Анфимова Н.А. стр.86-87
				76	Обработка мяса диких животных.	Анфимова Н.А. стр.87
				77	Характеристика субпродуктов.	З.П. Матюхина, стр.
				78	Обработка субпродуктов.	Анфимова Н.А. стр. 88-89
				79	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	Анфимова Н.А. стр. 89
				80	Требования к качеству, сроки	Анфимова Н.А. стр.

					хранения полуфабрикатов из мяса.	89-90
				81-82	Практическое занятие № 10 по теме: «Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием кулинарного назначения частей» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				83-84	Практическое занятие № 11 по теме: «Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием частей мяса». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				85-86	Практическое занятие № 12 по теме: «Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				87-88	Практическое занятие № 13 по теме: «Составление технологической схемы приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины»	Отработать практические навыки
				89-90	Практическое занятие № 14 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				91-92	Практическое занятие № 15 по	Отработать

						теме: «Составление и оформление технологических карт на полуфабрикаты из котлетной массы». <i>(практическая подготовка)</i>	практические навыки
				12	11-12	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> «Выполнение схемы разделки говяжьей туши».	
					13-14	«Выполнение схемы разделки свиной, бараньей туш».	
					15-16	Оформление таблицы: «Требование качеству, условия хранения и упаковка мясных товаров»	
					17-18	«Составление технологических карт на полуфабрикаты из рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, шницель рубленый».	
					19-20	«Составление технологических карт на полуфабрикаты из котлетной массы мяса: котлеты, биточки, шницель».	
					21-22	Подготовка сообщения по теме: «Варианты подбора пряностей и приправ для мяса»	
3.2	Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	18	93	Пищевая ценность мяса птицы и пернатой дичи.	Анфимова Н.А. стр.92-93
					94	Классификация мяса домашней птицы, дичи.	З.П. Матюхина, стр.181-183
					95	Требования к качеству мяса домашней птицы, дичи.	З.П. Матюхина, стр.183-184
					96	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	Анфимова Н.А. стр. 93-95

					97	Механическая кулинарная обработка дичи.	Анфимова Н.А. стр. 95
					98	Заправка птицы, дичи.	Анфимова Н.А. стр. 95-97
					99	Снятие и зачистка филе птицы и дичи.	Анфимова Н.А. стр. 98
					100	Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи.	Анфимова Н.А. стр. 98-101
					101-102	Практическое занятие № 16 по теме: «Составление схем обработки субпродуктов» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					103-104	Практическое занятие № 17 по теме: «Составление и оформление технологических карт на полуфабрикаты из котлетной массы птицы, дичи» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					105-106	Практическое занятие № 18 по теме: «Составление и оформление технологических карт на полуфабрикаты из птицы, дичи порционными кусками». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					107	Приготовление котлетной массы из птицы, дичи и полуфабрикатов из неё.	Анфимова Н.А. стр. 101
					108	Обработка субпродуктов птицы, дичи.	Анфимова Н.А. стр. 101-102
					109	Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	Анфимова Н.А. стр. 102-103
					110	Контрольная работа	

				6	23-24	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление технологических схем приготовления котлетной, кнельной массы из птицы. Оформление таблицы: «Требование качеству, условия хранения и упаковка мяса птицы» «Составление технологических карт на полуфабрикаты из филе птицы»		
					25-26			
					27-28			
Итого по МДК 01.02				138				
Итого по МДК 01.01; МДК 01.02				176				
УП.01 Учебная практика при изучении раздела 1				144				
Виды работ организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества сырья (овощей, грибов, пряностей, приправ) из рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка различными способами с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) с соблюдением правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Использование приёмов минимизации отходов при обработке сырья. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом с использованием приёмов минимизации отходов при обработке сырья. Нарезка вручную или механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из них. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обрабатываемых овощей и грибов, удаление излишней горечи. Порционирование								

<p>(комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Разморозка мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлая и плоская форма). Приготовление полуфабрикатов 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 из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, тефтели). Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и мясных продуктов.</p> <p>Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед тепловой обработкой.</p> <p>Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы,</p>				
---	--	--	--	--

<p>дичи, кролика.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранение в охлаждённом и замороженном виде обработанного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</p> <p>Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i></p>				
<p>ПП.01 Производственная практика при изучении раздела 1</p>	<p>216</p>			
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья из мяса, птицы, дичи и мясных продуктов. Оценка качества сырья (овощей, грибов, пряностей, приправ), охлажденной, мороженой, а также соленой рыбы и нерыбного водного сырья, говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины. Уборка рабочего места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из них. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов 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</p>				

<p>формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы), порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, тефтели). Оценка качества обработанной рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед тепловой обработкой. Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i></p>				
<p>Промежуточная аттестация: по МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов -<i>дифференцированный зачет</i> МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов– <i>экзамен</i> по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - <i>экзамен по модулю</i></p>	18			
<p>Всего:</p>	554			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

✓ Кабинет технологии кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

- доска – 1 шт.;
- парты – 15 шт.;
- стулья – 30 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия.
- мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Реализация программы производственной практики осуществляется в соответствии с договорами о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

Основная учебная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. Проф.образования / - 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.- 11-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512 с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд. стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. -256 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студучреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия 336 с., [16] с. цв. Ил

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

2. Лутошкина Г.Г. Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов. —13-е изд., стер М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.

3.2.2 Электронные издания и интернет-ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. 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].
3. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. <http://www.food-ser>
7. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
7. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	Оценка процесса организации рабочего места: подготовка инструментов, материалов, оборудования, СИЗ к использованию в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса оценка результатов Тестирование Оценка за устный индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практического занятия
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Оценка процесса выполнения подготовительных работ; обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места;	Тестирование Оценка за устный индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практического занятия Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса оценка результатов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Оценка процесса изготовления и подготовки к реализации простых полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, подбор, оборудования, инвентаря для изготовления определенного вида полуфабрикатов; оценка качества выполняемых работ	Тестирование Оценка за устный индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практического занятия Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса

		оценка результатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Оценка процесса изготовления и подготовки к реализации простых полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; подбор, оборудования, инвентаря для изготовления определенного вида полуфабрикатов; оценка качества выполняемых работ	Тестирование Оценка за устный индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практического занятия Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса оценка результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Владение разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности. - Использование специальных методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей. - Разработка вариативных алгоритмов решения профессиональных задач деятельности применительно к различным контекстам. - Выбор эффективных технологий и рациональных способов выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала. - Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация. - Владение способами систематизации и интерпретация полученной	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях

	информации в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска.	
ОК 0.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение объективного анализа качества результатов собственной деятельности и указывание субъективного значения результатов деятельности. - Принятие управленческих решений по совершенствованию собственной деятельности. - Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры. - Занятие самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - Обучение членов группы (команды) рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения коллективного проекта. - Распределение объема работы среди участников коллективного проекта. - Справляться с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды). - Проведение объективного анализа и указание субъективного значения результатов деятельности. - Использование вербальных и невербальных способов эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами. 	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	<ul style="list-style-type: none"> - Использование вербальных и невербальных способов коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и 	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических

<p>социального и культурного контекста</p>	<p>культурного контекста. - Соблюдение нормы публичной речи и регламента. - Самостоятельный выбор стиля монологического высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, презентация проекта и т.п.) - Создание продукта письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке. - Самостоятельный выбор стиля (жанра) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.</p>	<p>занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Осознание конституционных прав и обязанностей. Соблюдение закона и правопорядка. - Участие в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении. - Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей. - Осуществление своей деятельности на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. - Демонстрация сформированности российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</p>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение норм экологической чистоты и безопасности. - Осуществление деятельности по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды. - Прогноз техногенных последствий для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека. - Прогноз возникновения опасных ситуаций по</p>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>

	<p>характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Владение приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Планирование информационного поиска.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач. - Осуществление обмена информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия. - Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация. 	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач. - Осуществление обмена информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия. - Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация. 	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Изучение нормативно-правовой документации, технической литературы и современных научных разработок в области будущей профессиональной</p>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических</p>

	<p>деятельности на государственном языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применение необходимых лексических и грамматических минимумов для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. - Владение современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельное совершенствование устной и письменной речи и пополнение словарного запаса. - Владение навыками технического перевода текста, понимание содержания инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности. 	<p>занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение успешных стратегий решения проблемы, разбивание поставленной цели на задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка альтернативных решений проблемы. - Самостоятельная организация собственных приемов обучения в рамках предпринимательской деятельности. - Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>