

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ленинградской области Мичуринский многопрофильный техникум

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ЛО ММТ

_____ В.Э.Кирильчук

Распоряжение № 30 от «30» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

**МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и
хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 рег. № 43.02.15-170519, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Разработчик программы Козлова Мария Александровна – преподаватель ГБПОУ ЛО «ММТ»

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей общеобразовательных дисциплин, протокол №1 от 29.09.2022 г.

Согласована:

Заместитель директора

по учебно-производственной работе _____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки специалистов среднего звена в рамках специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **68 часов**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68 часов**;

1.4. Формируемые компетенции

Раздел, тема программы	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ПК 1.4.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.5. Организация технологического процесса овощного Цеха	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.6. Организация технологического процесса мясного Цеха	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.7. Организация технологического процесса птицебельного цеха	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.8. Организация технологического процесса рыбного Цеха	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.9. Организация технологического процесса цеха доработки полуфабрикатов	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.10. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 1.11. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных Полуфабрикатов	
Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34

Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1.; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного Ассортимента	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. .; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, Птицы	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. .; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного Ассортимента	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. .; ЛР 13, ЛР 23, ЛР 31, ЛР 34

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, личностными результатами (ЛР):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды,

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполнять профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 23	Выполнять профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области
ЛР 31	Демонстрировать профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1. – 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	34
ПК 1.1. – 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	34
	Всего:	68

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		68	
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		34	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		34	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе 3. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	3 1 1 1	1
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов 2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и	8 2 2	1

		качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	3.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	4.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала		3	1
	1.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	1	
	2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	1	
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	1	
Тема 1.4. Ресурсное	Содержание учебного материала		6	2

обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	1.	Оперативное планирование работы производства. Сущность оперативного планирования, этапы.	2	
	2.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров.	2	
	3.	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2	
Тема 1.5. Организация технологического процесса овощного цеха	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Овощной цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии овощного цеха Организация рабочего места, оборудование и инвентарь овощного цеха.	2	
Тема 1.6. Организация технологического процесса мясного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1.	Мясной цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии мясного цеха. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь мясного цеха.	2	
Тема 1.7. Организация технологического процесса птицеполюевого цеха	Содержание учебного материала		2	
	1.	Птицеполюевой цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии овощного цеха. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь овощного цеха.	2	
Тема 1.8. Организация технологического процесса рыбного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1.	Рыбный цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии рыбного цеха. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь рыбного цеха.	2	
Тема 1.9. Организация технологического процесса цеха доработки полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Цех доработки полуфабрикатов: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии цеха доработки полуфабрикатов. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь цеха доработки полуфабрикатов.	2	
Тема 1.10. Организация работ по обработке сырья и	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции	1	

Приготовлению Полуфабрикатов		сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		
	2.	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	1	
Тема 1.11. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания.	1	
Дифференцированный зачет			1	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34	
Тема 2.1. Обработка,	Содержание учебного материала		6	1

подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1.	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	
	3.	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Основные характеристики рыбы: ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	
	2.	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	3.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.3. Обработка,	Содержание учебного материала		3	2

подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	1.	Основные характеристики нерыбного водного сырья: моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	1	
	2.	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	1	
	3.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		5	2
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	
	2.	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2	
	3.	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	
	2.	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
	2.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	1	
	3.	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	4.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	
	5.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения	1	

		подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	Содержание учебного материала		3	2
	1.	Классификация, основные характеристики пернатой дичи, птицы, кролика. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.	2	
	2.	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи, птицы, кролика. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи, птицы, кролика. Методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, птицы, кролика. Кулинарное назначение. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Дифференцированный зачет		1	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производствепродукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ подобщ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. 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.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

28. 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

Электронные издания:

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]. <http://base.garant.ru>

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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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:

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>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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. 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, включающим 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 01 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p>	<p>результатов практических работ.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p>	<p>Оценка разработки Технико-технологических карт.</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецепту полуфабрикатов с учёта потребностей различных категорий потребителей, вида и форм обслуживания.</p>	<p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене</p>	<p>Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач.</p> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.</p> <p>Оценка результатов производственной практики.</p>

	<p>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение 	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организует и планирует собственную деятельность; - демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; - выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем. 	<ul style="list-style-type: none"> - результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - извлечение и анализ информации из различных 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности работы

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	источников; - использование различных способов поиска информации;	с источникам информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- применение найденной информации для решения профессиональных задач.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; - использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- оценка результативности физической подготовленности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением профессиональных задач.
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<p>ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - участие в семинарах по производственной тематике.