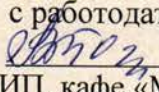


ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ
КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО
с работодателем
 Позднышева В.В.
ИП, кафе «Мираж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича



«30» августа 2022 г.

 Мелентей В.В.
«31» августа 2022 г.

ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА
На заседании МК профцикла
Протокол № 1
От 26 августа 2022 г.
Председатель МК  С.А.Ганусов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
естественно-научного профиля
на базе основного общего образования

п. Коксовый

2022г.

Содержание

1. Общая характеристика программы профессионального модуля стр. 4
2. Структура и содержание профессионального модуля стр. 10
3. Условия реализации программы профессионального модуля стр. 26
4. Контроль и оценка результатов освоения
профессионального модуля стр. 27

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. №597н;

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

Разработчики:

Бикмулина Людмила Антоновна – мастер производственного обучения, преподаватель спецдисциплин высшей категории ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

Петрова Зоя Васильевна – мастер производственного обучения преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

Алешуткина Олеся Андреевна - мастер производственного обучения преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

1. Общая характеристика программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09. 2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих компетенций (ПК).

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

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Личностные результаты освоения образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	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
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
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
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 17
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 18

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 21

1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости,

	взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 502

Из них на освоение МДК 178

на практики: учебную 180 и производственную 144

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час			Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	курсовый проект (работа) *, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4. ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	98 Т.34	64	-	-	-	10
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Обработка сырья и	70	60 Т.22	38		-	-	10

	приготовление полуфабрикатов из него							
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	324				180	144	
	Всего:	502	158	102	-	180	144	20

МДК 01.01 1 семестр – 32ч. 2 семестр – 76ч.

МДК 01.02 2 семестр – 34ч. 3 семестр – 36ч.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	№ урока
1	2	3	4
Раздел модуля 1. ПМ.01			
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.01.		108	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1	Содержание	8	
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1. Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	1
	2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1	2
	3. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	1	3
	4. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	1	4
	5. Требования СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций	1	5
	6. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ	1	6

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	30390-2013).		
	7. Самостоятельная работа 1 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.	1	7
	8. Правила составления заявки на сырье	1	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1 Составление заявки на сырье	2	9-10
	Содержание	8	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность овощей и грибов.	1	11
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1	12
	3. . Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест.	1	13
	4. Самостоятельная работа 2 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Правила безопасной организации работ	1	14
	5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1	15
	6. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	16
	7. Самостоятельная работа 3 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	17
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.	1	18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке,	2	19-20

	нарезке овощей и грибов		
	Практическое занятие 3 Составление схем последовательности действий при нарезке овощей	2	21-22
	Практическое занятие 4 Тренинг обработки безопасных приемов в процессе обработки, нарезки овощей	2	23-24
	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки)	2	25-26
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	10	
	1. . Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.	1	27
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.	1	28
	3. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них	1	29
	4. Самостоятельная работа 4 Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	30
	5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	31
	6. Самостоятельная работа 5 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	32
	7. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1	33
	8. Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1	34
	9. Самостоятельная работа 6 Техническое оснащение для обработки нерыбного водного сырья	1	35

	10. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	36
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	Практическое занятие 6 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	37-38
Тема 1.4 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	Практическое занятие 7 Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	39-40
	Практическое занятие 8 Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки	2	41-42
	Практическое занятие 9 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы.	2	43-44
	Практическое занятие 10 Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	45-46
	Практическое занятие 11 Техническое оснащение для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	47-48
	Практическое занятие 12 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	49-50
	Практическое занятие 13 Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2	51-52
	Практическое занятие 14 Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и безчешуйчатой рыбы (Решение задач)	2	53-54
	Практическое занятие 15 Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)	2	55-56
	Практическое занятие 16 Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач).	2	57-58
	Содержание	9	
	1. Классификация, ассортимент мяса.	1	59
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	1	60

традиционных видов мяса.		
3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.	1	61
4. Самостоятельная работа 7 Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	62
5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, и приготовления полуфабрикатов из них	1	63
6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	1	64
7. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	1	65
8. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	66
9. Самостоятельная работа 8 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	67
В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
Практическое занятие 17 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2	68-69
Практическое занятие 18 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	70-71
Практическое занятие 19 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	72-73
Практическое занятие 20 Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса.	2	74-75
Практическое занятие 21 Освоение правил безопасной эксплуатации, котлетоформовочных машин.	2	76-77

	Практическое занятие 22 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных продуктов.	2	78-79
	Практическое занятие 23 Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	80-81
	Практическое занятие 24 Техническое оснащение для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	82-83
	Практическое занятие 25 Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач).	2	84-85
Тема 1.5 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание	8	
	1.Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	1	86
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	1	87
	3. Самостоятельная работа 9,10 Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2	88-89
	5. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки, домашней птицы, дичи, кролика	1	90
	6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	1	91
	7. Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы. Организация хранения обработанных традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	92
	8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	93
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	

	Практическое занятие 26 Организация рабочего места повара при обработке домашней птицы, кролика, дичи.	2	94-95
	Практическое занятие 27 Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2	96-97
	Практическое занятие 28 Расчет массы отходов при обработке тушки курицы. (Решение задач)..	2	98-99
	Практическое занятие 29 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи.	2	100-101
	Практическое занятие 30 Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2	102-103
	Практическое занятие 31 Расчет массы отходов при обработке кролика. (Решение задач).	2	104-105
	Практическое занятие 32 Расчет массы отходов при обработке дичи. (Решение задач).	2	106-107
Аудиторная учебная работа		1	108
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

Раздел модуля 2. ПМ.01			
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 2.1 Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей.	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	1	1
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1	2
	3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1	3
	4. Самостоятельная работа 1 Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	5,6,7,8
	Лабораторная работа 2 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	9,10,11,12
Тема 2.2	Содержание	6	

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	13
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1	14
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	15
	4. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	16
	5. Самостоятельная работа 2 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	1	17
	6. Самостоятельная работа 3 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	1	18
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	4	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	19
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	20
	3. Самостоятельная работа 4 Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	21
	4. Самостоятельная работа 5 Приготовление рыбной котлетной массы и	1	22

	полуфабрикатов из нее.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Лабораторная работа 3 Обработка рыбы с костным скелетом.	2	23-24
	Лабораторная работа 4 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2	25-26
	Лабораторная работа 5 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	27-28
	Лабораторная работа 6 Обработка нерыбного водного сырья	2	29-30
	Лабораторная работа 7 Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2	31-32
	Лабораторная работа 8 Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья (Решение задач)	2	33-34
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	35
	2. Самостоятельная работа 6 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	36
	3. Самостоятельная работа 7 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание	1	37
	4. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	38
	5. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	39
	6. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1	40
Тема 2.5 Приготовление	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса,	1	41

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Самостоятельная работа 8 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины	1	42
	3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	43
	4. Самостоятельная работа 9 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	44
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Лабораторная работа 9. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	2	45-46
	Лабораторная работа 10. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	2	47-48
	Лабораторная работа 11. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса телятины, свинины.	2	49-50
	Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом	2	51-52
	Лабораторная работа 13. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба	2	53-54
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	55-56
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	57-58
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	59

домашней птицы, дичи, кролика	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	60
	3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	61
	4. Самостоятельная работа 10 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	62
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 14 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2	63-64
	Лабораторная работа 15 Обработка домашней птицы, полуфабрикатов из филе птицы.	2	65-66
	Лабораторная работа 16 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2	67-68
	Лабораторная работа 17 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	69-70
Учебная практика ПМ.01			180

Виды работ:

1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном и кондитерском цехе.
2. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
3. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
4. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
5. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика

6. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
 7. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
 8. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
 9. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
 10. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
 11. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
 12. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
 13. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
 14. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
 15. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
 16. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
 17. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Производственная практика ПМ.01

144

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке перед началом работы.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

Дифференцированный зачет

Всего

502

3. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

- Анфимова Н А, «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017, 2020 гг.
- Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
- Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2018 электронное издан учебник
- Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
- Анфимова Н А «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017
- Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
- Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2018 электронное издан учебник
- Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМ**

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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка

	– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и	

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.	дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	
--	---	--

	• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; — эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	---	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на	

действовать в чрезвычайных ситуациях	рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– понимать принципы и правила построения индивидуального предпринимательства – адекватно воспринимать финансовые неудачи	