**Приложение 1**

к ПООП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

***2021 г.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  …………………….. |  | СОГЛАСОВАНО  ………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Преподаватель Лещенко С.В.

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***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**

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:

1.1.1. 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 |
| 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язык |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональ- ной сфере |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | 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 3 | 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 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | 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 9 | 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 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

1.1.2. 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 |

1.1.3. 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, подготовка 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  **( Вариативная часть)**  **подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;** |
| 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;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы.  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  **( Вариативная часть)**  **использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента**;  **использовать различные способы и приемы приготовления готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции** |
| 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;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса**.**  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  **( Вариативная часть)**  **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;** |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 376 в т.ч. 6 ч самостоятельных работ

Из них на освоение МДК.01.01 36 часов

на МДК.01.02 112 , в т.ч. 62 ч на вариативную часть

на практики учебную 120 ч

на практику производственную 108 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **36** | 34 | 18 | - | - | 2 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарныз полуфабрикатов. | **112** | 108 | 32 | - | - | 4 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **228** |  |  | **120** | **108** |  |
|  | Экзамен |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **376** | **142** | **50** | **120** | **108** | **6** |

* 1. ***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*** | Часы | | | | | *Осваиваемые элементы компетенций* |
| ***1*** | ***2*** |  | | | | | ***3*** |
| ***1 Семестр*** | | | | | | |  |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | ***36*** | | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | ***36*** | | | | |  |
| ***Тема 1.1.***  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***6*** | | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).***(*** 2. Правила составления заявки на сырье***.*** 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| ***В том числе практических занятий*** | ***2*** | | | | |  |
| ***Практическое занятие :*** Составление заявки на сырье | *2* | | | | |  |
| ***Тема 1.2.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | ***Содержание*** | ***9*** | | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов в том числе экзотических и редких видов*.* |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий*** | ***5*** | | | |  | |
| ***Практическое занятие.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | *1* | | | |  | |
| ***Практическое занятие.*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | *4* | | | |  | |
| ***Тема 1.3.***  Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***8*** | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий*** | ***4*** | | | |  | |
| ***Практическое занятие.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  ***Практическое занятие.*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | *4* | | | |  | |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***10*** | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий*** | ***6*** | | |  | | |
| ***Практическое занятие.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | ***2*** | | |  | | |
| ***Практическое занятие.*** Организация рабочих мест по приготовлению и хранению полуфабрикатов из котлетной массы. | ***2*** | | |  | | |
| ***Практическое занятие.*** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | ***2*** | | |  | | |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** | | | | | |
| **Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:**   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.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***2*** | | | | | |
| **Раздел модуля 2.**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | ***112*** | | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ***112*** | | | |  | |
| ***Тема 2.1***  *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***16*** | | | |  | |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. 2. *Классификация, ассортимент экзотических и редких видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов(Вариативная часть)* |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 2. *Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.* *( Вариативная часть)* Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 1. *Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. ( Вариативная часть)* |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** | |  | | | |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | *2* | |  | | | |
| **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)  ***Лабораторная работа 3.*** *Обработка экзотических и редких видов овощей и грибов. (Вариативная часть)* | *4* | |  | | | |
| ***Тема 2.2.***  *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья* | ***Содержание*** | ***10*** | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | | | |
| 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. *Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья* |
| 1. 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. 2. *Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы ( Вариативная часть)* |
| 1. *Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения ( Вариативная часть)* |
| ***Тема 2.3***  *Приготовление полуфабрикатов из рыбы* | ***Содержание*** | ***24*** | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | | |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 1. 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. 2. *Приготовление полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента.(Вариативная часть)* |
| 1. *Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента.( Вариативная часть)* |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ (Вариативная часть)*** | ***12*** | | |  | | |
| ***Лабораторная работа 3.*** *Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента.* | ***4*** | | |  | | |
| ***Лабораторная работа 4.***  *Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.* | ***4*** | | |  | | |
| ***Лабораторная работа 5.*** *Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него.* | ***4*** | | |  | | |
| ***Тема 2.4***  *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***12*** | | | ОК 1-11,  ПК 1.1-1.4,  ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | | |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 1. *Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. ( Вариативная часть)* |
| ***Тема 2.5***  *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***20*** | | |  | | |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов. 2. *Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины сложного ассортимента.( Вариативная часть)* |
| 1. *Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без. Приготовление полуфабрикатов из них сложного ассортимента. Обработка субпродуктов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. ( Вариативная часть)* |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ (Вариативная часть)*** | ***6*** |  | | | | |
| ***Лабораторная работа 6.*** *Приготовление и организация хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента.* | ***2*** |  | | | | |
| ***Лабораторная работа 7.*** *Приготовление и организация хранения полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без**сложного ассортимента* | ***4*** |  | | | | |
| ***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. |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* |
| ***Тема 2.7***  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***20*** |  | | | | |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. *Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента*. *(Вариативная часть)* |
| 1. *Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.* Обработка субпродуктов *(Вариативная часть)* |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ ( Вариативная часть)*** | ***6*** | | | | | |
| ***Лабораторная работа 8.*** *Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы, организация хранения.* | ***4*** | | | | | |
| ***Лабораторная работа 9.*** *Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее, организация хранения.* | ***2*** | | | | | |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** | | | | | |
| **Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:**   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.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***4*** | | | | | |
| Учебная практика ПМ 01  Виды работ:   1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации п/ф из них. 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов. 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. 5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 6. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. 7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов. 8. Обработка домашней птицы, кролика. 9. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы. | | ***120*** | | | | | |
| Производственная практика ПМ 01  Виды работ:   1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации п/ф из них. 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов. 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. 5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 6. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. 7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов. 8. Обработка домашней птицы, кролика. 9. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы. | | ***108*** | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| ***Всего*** | | ***376*** | | | | | |

**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.

* 1. **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.

**Основные источники:**

1. Г.П.Семичева Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. Проф. Образования – третье издание испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019 – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г., Ж.С.Анохина 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», 2018. – 240 с

**Дополнительные источники:**

**Интернет-источники:**

1. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](https://www.google.com/url?q=http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html&sa=D&ust=1510651760610000&usg=AFQjCNGCs5DpNxJrMIv7dwUMHDhslmJWaw);
2. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](https://www.google.com/url?q=http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html&sa=D&ust=1510651760610000&usg=AFQjCNHuQ2lcFnj-rqZt7LqlhPDfyHU5BQ);
3. [http://www.eda-server.ru/gastronom/](https://www.google.com/url?q=http://www.eda-server.ru/gastronom/&sa=D&ust=1510651760611000&usg=AFQjCNFMeLiTV67KWTuLJIlIOQXhGoyAeg);
4. [http://www.eda-server.ru/culinary-school/](https://www.google.com/url?q=http://www.eda-server.ru/culinary-school/&sa=D&ust=1510651760611000&usg=AFQjCNHD24aMh4zZkMLAX_3xinwyB5pxCQ)
5. [http:/   /www.pitportal.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.pitportal.ru/&sa=D&ust=1510651760612000&usg=AFQjCNGWHTcC6fK6ww2bRcfCtQpLXpaUPA)

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2017 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения -Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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», 2020 – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 160 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

***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; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- решение ситуационных задач.*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка выполнения:*  *- теоретических и практических заданий на зачете/экзамене по ПМ 01*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, 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:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *-решение ситуационных задач.*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по ПМ 01*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 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 |