

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

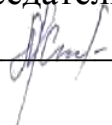
УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 129 от «01» июня 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
«Профессиональный цикл»  
Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.  
Председатель МО

  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна  
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

---

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.01.

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

методист



Т.В. Васильева

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по виду деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для освоения профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

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 раз-
-------------------------	---

	нообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
знания	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего часов учебной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем учебной практики	Всего часов
ПК 1.1.	Тема № 1. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов	6
ПК 1.1.	Тема № 2. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах заготовочных цехов.	6
ПК 1.1, ПК 1.2.	Тема № 3. Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из корнеплодов	6
ПК 1.1, ПК 1.2.	Тема № 4. Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из клубнеплодов	6
ПК 1.1, ПК 1.2.	Тема № 5. Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из капустных, луковых и плодовых овощей	6
ПК 1.1, ПК 1.3.	Тема № 6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья – натуральных	6
ПК 1.1, ПК 1.3.	Тема № 7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья – котлетной массы	6
ПК 1.1, ПК 1.3.	Тема № 8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья – работа с морепродуктами	6
ПК 1.1, ПК 1.4.	Тема № 9. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса – говядины.	6
ПК 1.1, ПК 1.4.	Тема № 10 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса – свинины	6
ПК 1.1, ПК 1.4.	Тема № 11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	6
ПК 1.1-1.4.	Тема № 12. Подготовка к хранению обработанных овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Дифференцированный зачет	6
	Всего часов	72

### 3.2. Содержание учебной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Тема № 1.</u> Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья Взвешивание продуктов, определение качества Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов.	Ознакомление с ПОП. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Тема № 2</u> Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах заготовочных цехов	Инструктаж по ОТ и ТБ в заготовочных цехах. 003-2020 Инструкция по оказанию первой помощи. 111-2020 Инструкция по охране труда при кулинарных работах. 115-2020 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой. 109-020 Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой. 048-2020 Инструкция по охране по профессии Повар. 114-2020 Инструкция по охране труда при	Правила эксплуатации механического оборудования. Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6



		<p>работе с электрожарочными и электропекарскими шкафами.</p> <p>062-2020 Инструкция по охране труда при прохождении учебной практики в мастерских.</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.</p>		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><u>Тема № 3.</u> Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из корнеплодов, салатно-шпинатных овощей.</p>	<p>Организация работ в овощном цехе (зоне учебного цеха) по обработке овощей. (моркови, свеклы, белых корней).</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки моркови, свеклы, белых корней.</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов моркови, свеклы, белых корней органолептическим способом.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды моркови, свеклы, белых корней вручную и механическим способом.</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами (брусочек, соломка, кубик, ломтик, долька, кружочек, турнет).</p> <p>подготавливать к фаршированию традиционные виды моркови, свеклы, белых корней, салатно-шпинатных овощей (салат,</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>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.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-</p>	6

		<p>шпинат, щавель, ревен, спаржа, артишоки), зелень.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><u>Тема № 4.</u> Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из клубнеплодов и грибов.</p>	<p>Организация работ в овощном цехе (зоне учебного цеха) по обработке овощей (картофеля и грибов)</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов (картофеля и грибов)</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды картофеля вручную и механическим способом.</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды картофеля, грибов (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек, турнет).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной по-</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>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</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	6

		суды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><u>Тема № 5.</u> Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов из капустных, луковых и плодовых овощей</p>	<p>Организация работ в овощном цехе (зоне учебного цеха) по обработке овощей (капустных, луковых и плодовых овощей). Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых и плодовых овощей. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов капустных, луковых и плодовых овощей органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды капустных, луковых и плодовых овощей (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Оценивать качество обработанных овощей. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды капустных, луковых и плодовых овощей: Капуста (соломка, шашка, крошка); Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий). Подготовка капустных овощей к фаршированию. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной по-</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. 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. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	6

		суды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><u>Тема № 6.</u> Технологический процесс приготовления натуральных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Организация рабочего места по приготовлению натуральных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить натуральные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья: 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).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	6

		Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><u>Тема № 7.</u> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, с учетом обеспечения безопасности продукции. Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное ис-</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.</p> <p>Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <p>Приготовление рыбной натуральной, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее</p>	6

		пользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.		
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><u>Тема № 8.</u> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья – работа с морепродуктами</p>	<p>Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из кальмаров, креветок, морской капусты.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) с учетом обеспечения безопасности продукции.</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.</p> <p>Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.</p>	6

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><u>Тема № 9.</u> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса – говядины</p>	<p>Организация рабочего места, рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценивать наличие, проверять качество говяжьего мяса перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты из говядины</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса говядины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><u>Тема № 10</u> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса – свинины</p>	<p>Организация рабочего места, рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценивать наличие, проверять качество мяса свинины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты из свинины</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 1 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>Готовить полуфабрикаты из мяса свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p><u>Тема № 11.</u> <u>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы и субпродуктов.</u></p>	<p>Организация рабочего места, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценивать наличие, проверять качество мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами, домашнюю птицу, субпродукты, кролика Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и ре-</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из птицы. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы и субпродуктов Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>



чи, кролика		гламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	<u>Тема № 12.</u> Подготовка к хранению обработанных овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Дифференцированный зачет по итогам практики	Организация рабочего места по порционированию, взвешиванию, по упаковке, маркировке готовых полуфабрикатов из сырья-овощей и плодов, рыбы и рыбопродуктов, мяса, птицы, субпродуктов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из них. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Маркировать полуфабрикаты. Рекламирывать полуфабрикаты и товар.	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос Организация хранения обработанных полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Итого учебной практики – 72 часа				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах в учебном кулинарном цехе.

Технические средства обучения:

Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием ОПОП СПО по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаки, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов.

#### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано согласно календарному графику.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.- М.: Академия, 2016. (электронный ресурс PDF)

2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения Предприятий общественного питания. Учебник. М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

4. Анфимова Н. А. Кулинария. Учебник.- М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.-М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

6. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

7. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь.-М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

#### Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
6. 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.: Стандартиформ, 2014.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013.

#### Интернет-ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017.

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями  
Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике.

Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются в дневниках учебной практики.

### 5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные производственные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>-заданий по учебной практике;</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>-заданий по учебной практике</i></p>

	<p>весомизмерительным 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, весомизмерительных 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</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных из-</p>	<p>подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответ-</p>	

<p>делий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>ствие 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</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка в про-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>цессе выполнения: заданий по учебной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	



действовать в чрезвычайных ситуациях		
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	