

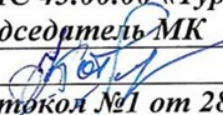

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Профессия <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	<b>Лист 1-34</b>
		<b>Экз. №</b>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569), обновлён Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022 года на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

<b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Разработчик от организации:

Чесноков Данил Дмитриевич – мастер производственного обучения

Шатунова Виктория Игоревна - мастер производственного обучения

Эксперт от работодателя:

Рецензенты: С.К. Кондрев, Директор ООО «Комбинат социального питания»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной практики.	4
2. Тематический план и содержание учебной практики.	17
3. Условия реализации программы учебной практики.	26
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

В части освоения квалификации: повар, кондитер  
и вида профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций, в процессе выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### Задачи учебной практики:

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;
- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики.
- формированию общих и профессиональных компетенций

### Общие компетенции:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		<b>Знания:</b>	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  В том числе с использованием цифровых средств.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.

		Уо 03.06	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		Уо 03.07	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		Уо 03.08	Презентовать бизнес-идею.
		Уо 03.09	Определять источники финансирования.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		Зо 03.04	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		Зо 03.05	Правила разработки бизнес-планов.
		Зо 03.06	Порядок выстраивания презентации.
		Зо 03.07	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>	
		Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<b>Умения:</b>	
		Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии.
		Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>	
		Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		Зо 07.04	Принципы бережливого производства.
		Зо 07.05	Основные направления изменения климатических условий региона.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>	
		Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения.
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>	
		Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности



**Профессиональные компетенции:**

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
		<b>Навыки:</b>	
<b>ВД 1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>ПК 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.1.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.1.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.1.03</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные

			методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.1.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.1.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.1.06</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.1.07</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	<b>ПК 1.2</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.2.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.2.03</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.2.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.2.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.2.06</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.2.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.3</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с

			инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.3.03</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.3.04</b>	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		<b>З 1.3.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.3.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
	<b>ПК 1.4</b> Проводить приготовление и		

	<p>подготовку к реализации</p> <p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.4.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.4.03</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.4.04</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>3 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		<b>3 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>3 1.4.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

**Профессионально-трудовое воспитание (ЦОПТВ)**

ЦОПТВ.1 .	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2 .	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3 .	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4 .	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5 .	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6 .	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 72 ч.**



## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессионального модуля	ПК	Содержание работ	Объем часов
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			72
Вводное занятие.	ПК 1.1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности: ИОТ-04-20, ИОТ-05-20, ИОТ-08-20, ИОТ-13-20.	1
		Организация рабочего места в соответствии с <i>СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</i> п.6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре <b>В соответствии с технологическим процессом</b> Выбор производственного помещения Производственных столов Ножей, предназначенных для работы Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция) -индукционные плиты, пароконвектоматы; -дополнительное оборудование для современных методов приготовления, сковороды, весы, - посуда для подачи (мелкая столовая тарелка (диаметр-32см), баранчик, порционная сковорода, столовые приборы, -Сборник рецептов, технологические карты, инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании. -холодильные шкафы, -гастроёмкости, -весы	1
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей,	ПК 1.1	Оценивать наличие, проверять годность грибов (внешний вид, размер, форма, наличие дефектов и повреждений, степень зрелости), овощей и плодов (внешний вид, окраска, форма, состояние поверхности, целостность, свежесть), пряностей, приправ.	1

<p>приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>		<p>Оценивать наличие, проверять качество живой рыбы (внешний вид, ее поведение в воде, целостность плавников, чистота жабер), охлажденной рыбы (внешний вид, упитанность, разделка, консистенция, цвет мяса, запах, пробная варка), мороженой рыбы (внешний вид, правильность разделки, консистенция, запах после оттаивания), соленой рыбы (внешний вид, консистенция, цвет мяса рыбы, вкус и запах) и нерыбного водного сырья.</p>	1
		<p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины (нежность, вкус, запах, цвет) в соответствии с <b>ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.</b></p>	1
		<p>Оценивать наличие, проверять качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (вырезка, спинная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, поясничная часть, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо), из мясных субпродуктов (сердце, мозги, печень, почки, язык), домашней птицы, дичи (крыло, голень, бедро, спинная часть, шея, грудка на кости, чистое филе, фарш, п\ф из котлетной и кнельной массы) и кролика (бедро, лопатка, филе, фарш) перед обработкой.</p>	1
<p><b>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</b></p>	ПК 1.2	<p>Обработка овощей, плодов и грибов механическим способом: приемки, кратковременного хранения, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки. Обработка вручную: овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей), грибов (свежих, сушеных, соленых), плодов.</p>	3
<p><b>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</b></p>	ПК 1.2	<p>Описание способов размораживания рыбы: на воздухе, в воде, комбинированный. Размораживание рыбы с применением способа СВЧ-нагрева. Размораживание полуфабрикатов из промышленного производства (рыбный фарш, котлетная масса, звенья, порционные кусочки). Обработка поступивших мороженных кальмаров; размораживание ракообразных на воздухе.</p>	3
		<p>Обработка рыбы с костным скелетом (<b>чешуйчатая:</b> судак, лещ, сазан, щука, вобла, баттерфиш, кабан-рыба, камбала, клыкач и др.; <b>бесчешуйчатая:</b> налим, угорь, сом, абля, ледяная, скумбрия, зубатка; <b>округлой формы:</b> треска, нильма, пикша, налим, полосатый окунь, морской черт; <b>плоской формы:</b> камбала, палтус, тилапия, дорада).</p>	
<p><b>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу,</b></p>	ПК 1.2	<p>Описание стадий обработки мороженого мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов. Кулинарная обработка и обвалка говяжьей туши; разделка передней четвертины, разделка задней четвертины, сортировка и кулинарное использование частей мяса; Приготовление</p>	2

дичь, кролика.		мясных полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование; крупнокусковые, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты).	
		Размораживание птицы, дичи и кроликов. Технологический процесс обработки птицы: размораживания птицы, разделки, обмывания и приготовления п/ф. <i>Размораживание производят в помещении цеха. Тушки раскладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались. Время оттаивания 10-20 ч.</i> Мороженую дичь оттаивают на воздухе и ошпаривают. Для облегчения ошипывания тушки их погружают в горячую воду на 1-2 мин. У потрошенной птицы отделяют две трети шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир, почки и легкие. Крупную дичь обрабатывают, как и сельскохозяйственную птицу. Кроликов размораживают на воздухе. У тушек кроликов срезают клейма, удаляют горловину, шейный позвонок, почки, зачищают и промывают. Тушку разрубает на переднюю и заднюю части по последнему поясничному позвонку.	2
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	ПК 1.2	Выбор специй, методы приготовления: подсушивание, поджаривание в масле, измельчение, измельчение на терке, дробление и давление, нарезка, заваривание. Измельчение специй и приправ с помощью: ступы и пестика, ручной мельницы, кофемолки, микропластинчатой терки.	2
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	ПК 1.3	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые,	ПК 1.4	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: мясо отварное (из мякоти боковой и наружной частей задней ноги или лопатки массой 1,5-2 кг), мясо жареное (из целых частей	

порционные, мелкокусковые.		<p>вырезки, толстого и тонкого края), мясо тушеное (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5 — 2,5 кг), мясо шпигованное (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги массой 1,5-2 кг), лангет (нарезают из тонкой части вырезки), антрекот (из толстого и тонкого края), зразы отбивные (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги), ромштекс (из толстого и тонкого края, вер ней и внутренней частей задней ноги).</p> <p><b>Приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов:</b> бефстроганов (приготавливают из обрезков вырезки, из толстого и тонкого края, внутренней и верхней частей за ней ноги), поджарка (из толстого и тонкого края верхней и внутренней частей задней ноги), азу (из боковой и наружной частей задней ноги), гуляш (из лопатки, грудинки, покровки), плов (из кусочков мякоти лопатки).</p>	6
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	ПК 1.4	<p>Способы заправки тушки птицы: <b>в мешочек</b> - делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи; <b>в одну нитку</b> - тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки; <b>в две нитки</b> - тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочок в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочок, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом одной ниткой заправили крылышки. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.</p> <p>Способы заправки тушки пернатой дичи: <b>в одну нитку (крестом)</b> - заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с</p>	4

		<p>ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают; <b>ножка в ножку</b> - заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку; <b>клювом</b> - заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тупой раздробляют кости ножек в голених, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.</p>	
<b>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</b>	<b>ПК 1.4</b>	<p>Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные. Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, ребе фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.</p>	<b>2</b>
<b>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<p><b>Нарезка овощей:</b> соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, шашки (кубики), кольца и полукольца, стружка, рубка, бочончики, чесночки, шарики, спираль, звездочки, гребешки.</p> <p><b>Нарезка грибов:</b> пластинами, кубиком, соломкой, дольками, соломкой</p> <p><b>Нарезка плодов:</b> кубики, соломка, дольки, рифленая нарезка, кружочки, брусочки, шарики.</p> <p><b>Фарширование кабачков:</b> очистка от кожицы, нарезают, промывают, производят тепловую обработку, охлаждение и заполнение фаршем.</p> <p><b>Фарширование помидор:</b> сортируют, калибруют, промывают, вырезают в форме корзиночки, удаляют семена вместе с частью мякоти, фаршируют.</p> <p><b>Фарширование перца:</b> промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.</p>	<b>3</b>
<b>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</b>	<b>ПК 1.4</b>	<p>Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов является котлетное мясо, которое измельчают на мясорубке или куттере. Из рубленого мяса готовят натуральные полуфабрикаты и полуфабрикаты с добавлением хлеба. Куски котлетного мяса (у говядины — мякоть шейной части, пашина, обрезки, покромка от туш 1-й категории упитанности) Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке котлетное мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом (20—25% массы мяса) 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в воде или молоке (общее количество жидкости 30—35% массы мяса) и отжатым, вводят соль, перец и вторично пропускают через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают (взбивают). При первоначальном измельчении мясо нагревается на 1,5—2°С, поэтому, чтобы снизить бактериальную обсемененность, надо или охлаждать воду, или добавлять в массу пищевой лед.</p> <p>Из котлетной массы с содержанием хлеба 25% массы мяса формуют котлеты, биточки, шницели. Из котлетной массы с несколько меньшим количеством хлеба (около 20% массы мяса) готовят тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, киевские, бараньи, домашние.</p>	<b>3</b>

<p><b>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</b></p>	<p><b>ПК 1.2</b></p>	<p><b>Овощные полуфабрикаты должны удовлетворять следующим требованиям:</b>  <i>Картофель сульфатированный:</i> клубни чистые, без глазков и темных пятен, цвет -- свойственный сырому картофелю, консистенция упругая, содержание сернистого ангидрида не более 0,002%.  <i>Капуста свежая:</i> кочаны должны быть сортированными, полностью зачищенными, массой не менее 0,35 кг для ранних и не менее 0,65 кг для средних и поздних сортов, консистенция упругая, не рыхлая, сочная, кочерыжка срезана в уровень с кочаном.  <i>Корнеплоды:</i> должны быть чистые, целые, полностью зачищенные. Поверхность может быть подсохшей, но не сухой; цвет свойственный ботаническим сортам; мякоть сочная и упругая. Ботва должна быть полностью удалена.  Лук: луковицы должны быть вызревшими, сухими, без остатков шейки и донца, без темных пятен и гнили; мякоть сочная и упругая.  <b>Оценка качества грибов.</b> При экспертизе соленых, отварных и маринованных грибов устанавливают их однородность, размер, окраску, консистенцию, специфичность запаха и вкуса, отсутствие посторонних примесей, грибов, поврежденных насекомыми, плесенью, старых переросших и раскрошившихся. Вкус доброкачественных грибов обычно специфический, свойственный данному виду, приятный, с оттенком запаха квашеных продуктов. Вкус и запах рассола или маринада обычно соответствуют запаху и вкусу грибов.  <b>Оценка качества рыбы:</b> тушки рыб разрезаны по брюшку, голова, внутренности, чешуя удалены и тушки разрезаны на куски. Внутренняя брюшная полость рыбы зачищена от сгустков крови, почек и черной пленки. Плечевая кость удалена. Плавники спинные, брюшные, грудные и анальный срезаны на уровне кожного покрова, хвостовой – на 1-2 см выше основание средних лучшей хвостового плавника. Поверхность тушек чистая, без чешуи, естественной окраски, присущей данному виду рыбы. Консистенция мышечной ткани полуфабриката должны быть плотной, присущей данному виду рыбы. Запах – свежей рыбы, без порочащих признаков. Содержание соли не более 1%.  <b>Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов</b> проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки».  <b>Органолептическая оценка мяса домашней птицы, дичи:</b> <i>Внешний вид и цвет:</i> поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком. Подкожная и внутренняя жировая ткань бледно-желтого или желтого цвета. серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета - у кур и индеек, красного - у уток и гусей.  <i>Консистенция:</i> Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.  <i>Запах:</i> Специфический, свойственный свежему мясу птицы поверхность кожи всех</p>	<p><b>2</b></p>
--	----------------------	--	-----------------

		<p>полуфабрикатов должна быть без остатков волосовидных перьев. Мышцы плотные, упругие, ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается. Запах (на поверхности, в грудной полости, глубинных слоев, особенно у кости) специфический, свойственный свежему мясу.</p> <p><b>Оценка качества кролика:</b> готовые тушки кроликов должны быть свежие, хорошо обескровленные, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, тщательно вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости.</p> <p>У тушек кроликов должны быть удалены все внутренние органы за исключением почек; голова отделена на уровне первого шейного позвонка; ноги удалены по запястному суставу (передние), задние - по скакательному. Масса готовой тушки не должна быть менее 1,1 кг.</p>	
<b>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b>	<b>ПК 1.3</b>	<p>Применение процессов охлаждения и заморозки овощей, грибов, плодов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Использование в работе шкафа шоковой заморозки. Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов)</p>	<b>4</b>
<b>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</b>	<b>ПК 1.2</b>	<p><b>Способы хранения обработанных овощей, плодов, грибов:</b> охлаждение, замораживание, вакуумирование.</p> <p>Обработанные овощи (кроме картофеля) кладут в функциональные емкости, закрывают крышкой или влажным полотенцем и ставят в холодильник или холодильную камеру. При хранении очищенного картофеля помнят, что он темнеет, поэтому его хранят непродолжительное время в котлах в воде.</p> <p><b>Хранение обработанных салатно-шпинатных овощей.</b> Обсушенный салат и зелень выкладывают в функциональные емкости с перфорированным дном, но не слишком плотно и хранят в холодильнике, накрыв влажным полотенцем. Это позволяет сохранить дольше свежесть зелени. Нельзя зелень хранить под пленкой. Функциональные емкости с перфорированным дном необходимы, чтобы влага не скапливалась и овощи не гнивали.</p> <p><b>Хранение грибов.</b> Хранение в холодильнике (до 3-х суток); хранение в морозильной камере (до года); сушеные грибы (до 2-х лет); соленые грибы (до 6 месяцев); маринованные грибы (до 8 месяцев).</p>	<b>2</b>
<b>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</b>	<b>ПК 1.3-1.4</b>	<p><b>Хранение рыбы:</b> <i>охлажденная рыба</i> (в холодное время года крупные особи хранятся 12 суток, мелкие - 9 суток, в теплое - крупную рыбу хранят 10 дней, мелкую - 7 дней); <i>замороженная рыба</i> (от 3 до 10 месяцев; некоторые виды до года); <i>копченая</i> (для рыбы горячего копчения срок годности в обычном отделе холодильника составляет 2 суток, при хранении при температуре от -2 до +2°C срок увеличен до 72 часов. Замораживание рыбы горячего копчения при температуре -18°C увеличивает срок хранения до 30 суток. При температуре от 0 до +5°C ее можно хранить до 30 суток, при температуре от 0 до -5°C до 2 месяцев); <i>вяленая</i> (Оптимальная температура хранения - от 0 до -8°C. В этих условиях вяленая рыба с высоким содержанием жира хранится 2 месяца, с низким - 4 месяца).</p>	<b>4</b>

		<p>Заморозка в морозилке продлит срок хранения до 5 месяцев. Также вяленая рыба может содержаться вне холодильника. При хранении в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не более +20°C вяленая рыба с низким содержанием жира может храниться до 2 месяцев); <i>соленая</i> (Соленая рыба, а также рыба в пряностях (маринованная) должна храниться в холодильнике. Срок годности соленой рыбы зависит от процента содержания соли и упаковки. Слабосоленая рыба домашнего приготовления хранится не более 3 суток, рыба среднего посола - до 15 суток, крепкого посола - до 1 месяца. Соленая рыба в вакуумных упаковках имеет срок годности 1 месяц. Замораживание соленой рыбы также допустимо, в этом случае срок хранения увеличивается до 2–4 месяцев. Маринованная рыба хранится 2 недели).</p> <p><b>Хранение мяса и мясных продуктов, птицы, дичи:</b> <i>говядина</i> (2 недели при относительной влажности 85-90% и при температуре 0, -1); <i>мясные кулинарные изделия</i> (1-3 месяца при относительной влажности 90-95% и при температуре -22 -18 градусов); <i>мясо мороженное</i> (10-12 месяцев при относительной влажности 80-90% и температуре -14 -18); <i>мясо мороженное фасованное</i> (3 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре -12 -8); <i>мясо охлажденное</i> (3 суток при относительной влажности воздуха 80-90% и при температуре 0 +6); <i>мясо охлажденное фасованное</i> (36 часов при относительной влажности 80-85% и при температуре +4 +6); <i>окорок и филей</i> (2 недели при относительной влажности 85% и при температуре -2); <i>птица домашняя</i> 10-12 месяцев при относительной влажности воздуха 85-90% и при температуре -15 -18); <i>птицы домашняя охлажденная</i> (1-2 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре +1 +5); <i>птица, дичь</i> (10 дней при относительной влажности 85-90% и при температуре -2).</p> <p><b>Хранение мяса кролика:</b> хранить мясо кролика при температуре от 0° до 4 °С можно на протяжении 5 суток. Сроки хранения замороженного кролика составляют 6 месяцев. Температура хранения при этом должна быть ниже -18 градусов. При температуре не выше нуля градусов мясо кролика в вакуумной упаковке может оставаться свежим на протяжении полумесяца.</p>	
<p><b>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. *Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.</b></p>	<p><b>ПК 1.3-1.4</b></p>	<p>Формовка, упаковка полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, дичи, кролика. Упаковка фаршей, котлет, фаршированных овощей.</p>	<p><b>6</b></p>



<p><b>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</b>  <b>*Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.</b></p>	<p><b>ПК 1.3-1.4</b></p>	<p>Использование сборника рецептур.  Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд составлены исходя из требований ГОСТов и РТУ, предъявляемых к качеству этих продуктов, с учетом предусмотренных для них норм отходов при холодной обработке.  При пользовании этими нормами следует иметь в виду, что пищевая ценность некоторых взаимозаменяемых продуктов не одинакова. Так, например, качество сушеных овощей значительно ниже качества свежих, так как в процессе сушки овощи теряют такие ценные вещества, как витамины С и А.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Оформление и сдача дневника</b></p>		<p>1. Содержание выполненных работ  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия  3. Оформление дневника.</p>	<p><b>6</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторан бизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Кухня Бро», ООО «Старый двор», ООО «БлинБерри», ООО «Альтернатива», ООО «Гранд пицца», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №5 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №1 Учебный кулинарный и кондитерский цех, №3 Учебный кулинарный и хлебопекарный цех. Автоматизация производственных процессов

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, тестомесильные машины; **инструменты и приспособления**: профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркировки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### 3.2.1. Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

7. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство BPPG, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

### **3.2.3. Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

13. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **МДК 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

**Обучающиеся заочной формы** обучения реализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;
- дневника по практике.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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>Практический опыт. Знания</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически х/ лабораторны х занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практически х заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

		<p>человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт. Знания</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов,</li> </ul>	

		<p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Практический опыт. Знания ЦОПТВ.1-6	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных</p>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в



применительно к различным контекстам.		<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Практический опыт. Знания ЦОПТВ.1-6	<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>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Практический опыт. Знания ЦОПТВ.1-6	<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>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Практический опыт. Знания ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Практический опыт. Знания	<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>	

контекста			
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Практический опыт. Знания	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Практический опыт. Знания	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Практический опыт. Знания ЦОПТВ.1-6	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	