

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
_____ Дубынина В.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Качина Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№2
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№2
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№2

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У.1	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	У.2	Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У.3	Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У.4	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У.6	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У.7	Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У.8	Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	3.1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	3.4	Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	3.5	Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
	3.6	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	3.7	Правила составления заявок на продукты
Практический опыт	П.1	В разработке ассортимента полуфабрикатов;
	П.2	Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	П.3	Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	П.4	Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	П.5	Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	П.6	Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	П.7	Контроле хранения и расхода продуктов
Формируемые компетенции	ОК 02	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 03	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 05	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 06	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 07	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 08	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ПК. 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной 258 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 246 часов:

Теоретического обучения 32 часов;

Лабораторные занятия 38 часов;

Консультации 4 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 10 часов;

Экзамен 12 часов (если входит в часы по учебному плану);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	32	46	*	*	78
учебная нагрузка обучающегося (всего)	26	40	*	*	66
во взаимодействии с преподавателем (всего)	26	40	*	*	66
в том числе:					
теоретического обучения	18	14	*	*	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	16	*	*	16
практические занятия (если предусмотрено)	8	6	*	*	14
консультации (если предусмотрены)	-	4	10	*	14
учебная практика	-	72	-	*	72
производственная практика	-	-	108	*	108
Самостоятельная работа обучающегося	6	6	*	*	*
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена 12					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
Тема 1.1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	1,2	Содержание учебного материала		18			2	
		Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	3,4	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	5,6	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учётом требований обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	7, 8	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приёмки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	9,10	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией	2	У. 1, У. 5 З. 4	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1,		

		обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	наглядных пособий		П. 1	ПК. 1.4		
	11, 12	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		2	У. 4 З. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	13, 14	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	15, 16	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.		2	У. 4 З. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них	17, 18	Содержание учебного материала		6			2	
		Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 4 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	19, 20	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У. 4 З.1, З.2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1		
	21, 22	Самостоятельная работа № 3 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах		2	У. 4 З. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		

		их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка.						
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них	23, 24	Содержание учебного материала		6			2	
		Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 4 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	25, 26	Практическое занятие № 2 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом..	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У.5 З. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		
	27, 28	Практическое занятие № 3 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У. 4 З.1, З.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по приготовлению полуфабрикатов из них		Содержание учебного материала		6			2	
	29, 30	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 4 З. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	29, 30	
	31, 32	Практическая работа № 4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У. 4 З.1, З.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	31, 32	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				*	*	*		
Тема 2.1. Классификация,	1,2	Содержание учебного материала		10			2	
		Технологический процесс механической	Усвоение новых знаний	2	У. 1, У. 7	ОК. 01, ОК. 02,		

ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.		обработки корнеплодов, клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	лекция с демонстрацией наглядных пособий		3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 05 ПК.1.1		
	3, 4	Самостоятельная работа № 1. Подготовить сообщение о правилах хранения экзотических овощей		2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	5, 6 7, 8	Лабораторное занятие № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.2, ПК. 1.3		
	9, 10	Практическая работа № 1 Решение задач по расчету массы отходов и потерь при обработке сырья		2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
		Содержание учебного материала						
Тема 2.2 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	11, 12	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Основные характеристики различного нерыбного водного сырья.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	13, 14	Самостоятельная работа № 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы		2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	15, 16	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по методам оценки качества обработанного сырья. Разработка способов по минимизации отходов при обработке.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		
	17, 18	Приготовление кнельной и котлетной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		

		кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.					
	19, 20	Самостоятельная работа № 3 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для подготовки сообщений и презентаций. Работа с презентацией		2	У. 4 З. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	21, 22 23, 24	Лабораторное занятие № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3	
		Содержание учебного материала		6			
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	25, 26	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	27, 28	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	29, 30	Практическая работа № 3 Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У.5 З. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4	
		Содержание учебного материала		6			
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	31, 32	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	33, 34 35, 36	Лабораторное занятие № 3. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков, рулетов из	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3	

		мраморного мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: зразы, рулет					
		Содержание учебного материала		10			
Тема 2.5 Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	37, 38	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	39, 40 41, 42	Лабораторное занятие № 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика сложного блюдо и кулинарных изделий сложного ассортимента	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3	
	43, 44	Консультация № 1. По теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»		2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
	45, 46	Консультация № 2: «Обработка и подготовка мяса, пернатой дичи, дичи и кролика»		2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	
Учебная практика	1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учётом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.						72

	8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. 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. 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	
Производственная практика	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при	108

	отпуске на вынос. 10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии парокновектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф. 11. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи. Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы.						
		Всего:					258

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.; лабораторий.

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5. ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

6. 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.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 ((с изменениями на 6 июля 2011 года)).

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -400с.

12. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

15. Карачурина Т. А. приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Карачурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – (8) с. цв. ил.

16. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

18. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

19. Журнал «Питание и общество»

20. Журнал «Школа гастронома»

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.; одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

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

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

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

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

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

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

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – 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:	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчётов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и

видов и форм обслуживания	ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---------------------------	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	