

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Панас  
Наталья  
Викторовна**

Подписано цифровой  
подписью: Панас Наталья  
Викторовна  
DN: cn=Панас Наталья  
Викторовна, o=ГАПОУ МО  
"ОГПК", ou=Директор,  
email=mail@olgpk.ru, c=RU  
Дата: 2023.01.24 09:36:00 +03'00'

**УТВЕРЖДАЮ**  
Начальник отдела  
по учебной работе  
И.Р. Машнина  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального модуля

ПМ 1. Приготовление и подготовка к  
реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного  
ассортимента

по специальности/профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09  
**Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:

**Гурова Е.П., преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский  
горнопромышленный колледж»**

**ЭКСПЕРТ: \_\_\_\_\_Машнина И.Р., НО по УР «ОГПК»**

## РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_ (наименование ЦМК)

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

подпись (инициалы, фамилия)

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год

\_\_\_\_\_

с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

## РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_ (наименование ЦМК)

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

подпись (инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 Общая характеристика программы профессионального модуля
- 2 Структура профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| <i><b>Код</b></i> | <i><b>Наименование общих компетенций</b></i>   |
|-------------------|--|
| ОК 1              | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| ОК 2              | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                  |
| ОК 4              | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 5              | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6              | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                   |
| ОК 7              | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 9              | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 10             | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  |
| ОК 11             | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| <i><b>Код</b></i> | <i><b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b></i>   |
|-------------------|--|
| ПК 1.1.           | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2.           | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи  |
| ПК 1.3.           | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и <b>нерыбного водного сырья</b>   |
| ПК 1.4.           | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.             |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>   |
| уметь                   | <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p> |
| знать                   | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> |
|--|---|

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов \_\_\_\_519\_\_\_\_

Из них на освоение МДК \_\_\_\_195\_\_\_\_

на практики, в том числе производственную \_\_\_\_324\_\_\_\_

самостоятельная работа\_\_\_\_12\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |   |
|-----------------------------------|---|--|---|--|--|----------------|---|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |   |  | Всего, часов  | в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов |  |                |   |
| 1                                 | 2   | 3  | 4   | 5  | 6  | 7              | 8   |
| ПК 1.1. – ПК 1.4.<br>ОК 1-ОК11    | <b>Раздел 1.</b><br>МДК 1.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов               | 94   | 86  | 40   | 6  |                |   |
|                                   | <b>Раздел 2.</b><br>МДК 1.2 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 101  | 89  | 32   | 6  |                |   |
|                                   | <b>Раздел 3.</b><br>Учебная практика  | 144  |   |  |  | 144            |   |
|                                   | <b>Раздел 4.</b><br>Производственная практика, часов  | 180  |   |  |  |                | 180   |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>519</b>   | <b>175</b>  | <b>72</b>                                  | <b>12</b>                                  | <b>144</b>     | <b>180</b>  |



2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| <i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>   | <i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|--|--|--------------------|-------------------------|
| 1  | 2  | 3                  | 4                       |
| <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |                    |                         |
| <b>МДК. 1.1.</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов  |  | 86                 | 2                       |
| <b>Тема 1.1.</b><br><i>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</i>  | 1-2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.<br>3-4 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции.<br>5-6 Правила составления заявки на сырье | 6                  | 2                       |
| <b>Тема 1.2.</b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>  | 7-8 Классификация сырья, поступающего на ПОП<br>9-10 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.   | 8                  | 2                       |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |                    |                         |
|  | 11-12 № 1 Организация процесса приготовления пищи на сырье.<br>13-14 № 2 Организация процесса приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовленных на полуфабрикатах  |                    |                         |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | 2                  | 2                       |
|  | 15-16 № 3 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов   |                    |                         |
|  | 17-18 Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ   | 2                  | 2                       |
|  | 19-20 № 4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними   | 2                  | 2                       |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | 21-22 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов   | 2 | 2 |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 23-24 № 5 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины)  |   |   |
|  | 25-26 Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде  | 2 | 2 |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 27-28 № 6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезки)   |   |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 29-30 № 7 Правила составления заявки на сырье  |   |   |
|  | 31-32 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.<br>33-34 Требования к организации рабочих мест.<br>35-36 Правила безопасной организации работ.                    | 6 |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 37-38 № 8 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  |   |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 39-40 № 9 Организация работы на рыбоочистителе РО-1.   |   |   |
|  | 41-42 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья .<br>43-44 приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 4 | 2 |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 45-46 № 10 Технологические схемы приготовления полуфабрикатов быстрого приготовления из рыбы   |   |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 47-48 № 11 Технологические схемы приготовления полуфабрикатов быстрого приготовления из нерыбного водного сырья  |   |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |
|  | 49-50 № 12 Организация хранения обработанной рыбы и п\ф  |   |   |
|  | <i>Тематика практических занятий и лабораторных</i>  | 2 | 2 |

|   |  |          |            |
|---|--|----------|------------|
|   | 51-52 № 13 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест при обработке рыбы   |          |            |
|   | <b>53-54 Контрольная работа № 1</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них                               | <b>2</b> | <b>2</b>   |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них   | 55-56 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.   | <b>4</b> | <b>2</b>   |
|   | 57-58 Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  |          |            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | <b>2</b> | <b>2</b>   |
|   | 59-60 № 14 Техника безопасности при работе в мясном цехе   |          |            |
|   | 61 – 62 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | <b>4</b> | <b>2</b>   |
|   | 63-64 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки приготовления полуфабрикатов из мяса              |          |            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | <b>2</b> | <b>2</b>   |
|   | 65-66 № 15 технологическая схема приготовления п/ф из мяса   |          |            |
|   | 67-68 Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде                             | <b>2</b> | <b>2</b>   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | <b>2</b> | <b>2</b>   |
|   | 69-70 № 16 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов,   |          |            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | <b>2</b> | <b>2</b>   |
|   | 71-72 № 17 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы  |          |            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  | <b>8</b> |            |
|   | 73-74 № 18 Организация рабочих мест по обработке дичи, кролика.  |          |            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных | 75-76 № 19 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.   |          |            |
|   | 77-78 № 20 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы   |          |            |
|   | 79-80 <b>Контрольная работа № 2</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них              |          |            |
|   |  | <b>6</b> | <b>1,2</b> |
|   |  |          |            |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |  |  |
|---|--|--|

**Итого: 80 часов.**

|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
| <b>Раздел модуля 2.</b>  |   |                         | <b>89</b> |
| <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>  |   |                         |           |
| <b>МДК 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>            |   |                         |           |
| <b>Тема 2.1</b><br><i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>                               | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |
|  | 1-2 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов             | <b>2</b>                |           |
|  | 3-4 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.          | <b>2</b>                |           |
|  | 5-6 Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.                                      |                         |           |
|  | 7-8 Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения  |                         |           |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |   |                         | <b>4</b>  |
| <b>9-10. № 1</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. |   |                         | <b>2</b>  |
| <b>11-12 № 2</b> Обработка, нарезка луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.                      |   |                         | <b>2</b>  |
| <b>Тема 2.2.</b><br><i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>                                  | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b> |
|  | 13-14 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья | <b>2</b>                |           |

|  |   |                         |    |
|--|---|-------------------------|----|
|  | 15-16 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  | 2                       |    |
|  | 17-18 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.<br>19-20 Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы   | 2                       |    |
|  | 21-22 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения  | 2                       |    |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>   | 2                       |    |
|  | 23-24 № 3 Способы размораживания рыбы   | 2                       | 8  |
|  | 25-26 № 4 Способы вымачивания рыбы  | 2                       |    |
|  | 27-28 № 5. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья   | 2                       |    |
|  | 29-30 № 6. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения  | 2                       |    |
| <b>Тема 2.3</b><br><i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i> | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | 10 |
|  | 31-32. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.   | 2                       |    |
|  | 33-34. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк),<br>35-36. Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 2                       |    |
|  | 37-38. Приготовление рыбной котлетной массы и<br>39-40. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы   | 2                       |    |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>   |                         | 9  |

|   |  |                         |          |
|---|--|-------------------------|----------|
|   | 41-42. № 7 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.<br>43-44 № 8 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы<br>45-46 № 9 Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.<br>47-48 № 10 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.<br><b>49.ЗАЧЕТ</b> |                         |          |
| <b>4 СЕМЕСТР</b><br><br><b>Тема 2.4</b><br>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|   | 1-2 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.   | 2                       |          |
|   | 3-4 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.   | 2                       |          |
|   | 5-6 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение   | 2                       |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |                         | <b>2</b> |
|   | 7-8 № 1 Способы оттаивания мяса  | 2                       |          |
| <b>Тема 2.5</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов               | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|   | 9-10 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.   | 2                       |          |
|   | 11-12 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2                       |          |
|   | 13-14 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2                       |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |                         | <b>2</b> |
|   | <b>15-16 № 2</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.   |                         | <b>2</b> |
| <b>Тема 2.6</b><br>Обработка домашней птицы, дичи, кролика                              | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b> |
|   | 17-18 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.   | 2                       |          |

|   |  |                         |     |
|---|--|-------------------------|-----|
|   | 19-20 Оценка качества и безопасности.  |                         |     |
|   | 21-22 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.  | 2                       |     |
|   | 23- 24. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.   |                         |     |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |                         |     |
|   | 25-26 № 3 Методы обработки домашней  | 2                       | 4   |
|   | 27-28 № 4 Виды заправки тушек домашней птицы   | 2                       |     |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> |     |
|   | 29-30 Классификация, ассортимент, характеристика из домашней птицы, дичи, кролика  | 2                       | 8   |
|   | 31-32 Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  |                         |     |
|   | 33-34 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2                       |     |
|   | 35-36 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2                       |     |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  |                         | 4   |
|   | 37-38 № 5 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов птицы.<br>39-40 № 6 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.          |                         | 4   |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b>  |  |                         | 17  |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  |  |                         |     |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  |  |                         |     |
| 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  |  |                         |     |
| 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.   |  |                         |     |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. |  |                         |     |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  |  |                         |     |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  |  |                         |     |
| 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  |  |                         |     |
| 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела   |  |                         |     |
| <b>Учебная практика ПМ.1</b><br><b>Виды работ:</b>  |  |                         | 144 |

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
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.
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).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
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.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.



|   |            |
|---|------------|
| 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.   |            |
| 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.   |            |
| <b>Производственная практика ПМ.1</b><br><b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> </ol> | 180        |
| <b>Всего</b>  | <b>499</b> |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

##### *Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), Процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, рыбоочистка. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

##### *Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для технологического процесса;
- набор измерительных инструментов.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, оборудованный наглядными пособиями, литературой и справочной литературой

### **3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

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

##### ***Основная литература:***

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2015. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2013. – 317 с.

##### ***Дополнительная литература:***

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

##### ***Словари и справочники***

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

##### ***Законодательные и нормативные документы***

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

##### ***Материалы периодической печати***

###### ***Журналы:***

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономь// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

##### ***Интернет-ресурсы***

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии  
**rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| ПК 1.1<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.<br/><br/>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  | экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий, курсового проектирования, на практике |
| ПК 1.2<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи  | <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и т.д.</i> | экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий, курсового проектирования, на практике |
| ПК 1.3<br>Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья            | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.<br/><br/>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  | экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий, курсового проектирования, на практике |
| ПК 1.4<br>Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов   | <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  | экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий, курсового проектирования, на практике |

|   |   |   |
|---|---|---|
| разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.                                     |   | практике  |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li> <li>– способность определять цели и задачи профессиональной деятельности;</li> <li>– знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</li> </ul> | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность определять необходимые источники информации;</li> <li>– умение правильно планировать процесс поиска;</li> <li>– умение структурировать получаемую информацию и выделять наиболее значимое в результатах поиска информации;</li> <li>– умение оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– верное выполнение оформления результатов поиска информации;</li> <li>– знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность использования приемов поиска и структурирования информации.</li> </ul> | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде,  | – способность организовывать работу коллектива и команды;   | текущий контроль и наблюдение за  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение осуществлять внешнее и внутреннее взаимодействие коллектива и команды;</li> <li>– знание требований к управлению персоналом;</li> <li>– умение анализировать причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> <li>– знание принципов эффективного взаимодействия с потребителями услуг;</li> </ul>   | деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы                                  |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний правил оформления документов и построения устных сообщений;</li> <li>– способность соблюдения этических, психологических принципов делового общения;</li> <li>– умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>– знание особенности социального и культурного контекста;</li> </ul> | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– знание сущности гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> </ul>  | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>– знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– знание методов обеспечения ресурсосбережения при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>  | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– умение использовать современное</li> </ul>   | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе                                    |

|   |   |   |
|---|---|---|
| деятельности  | <p>программное обеспечение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знание современных средств и устройств информатизации;</li> <li>– способность правильного применения программного обеспечения в профессиональной деятельности.</li> </ul>  | освоения образовательной программы  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность работать с нормативно-правовой документацией;</li> <li>– демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</li> </ul>  | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний финансовых инструментов;</li> <li>– умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих проектов;</li> <li>– способность создавать бизнес-план коммерческой идеи;</li> <li>– умение презентовать бизнес-идею.</li> </ul> | текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |



## Лист согласования

### Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине

\_\_\_\_\_

В рабочую программу внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании ЦМК

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /