


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 28 » 05 2021 г.



«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
 Ю.А. Юшкова  
« 28 » 05 2021 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 28 » 05 2021г  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Зайцева

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

43.00.00 Сервиз и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.-преподаватель

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28 мая 2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики « **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- 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 реализации полуфабрикатов;

- *нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);*

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

- правила утилизации отходов;

- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;

- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;

- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей

**уметь:**

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;

- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;

- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты

**иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении и реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

**1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики- 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и





### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов программы</b>	<b>Всего часов</b>
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36
	<b>Всего часов</b>	<b>72</b>

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала		Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
<p><b>раздел 1 . Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	Содержание учебного материала		<p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 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. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	<b>36</b>	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов			
	2.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов			
	4.	Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них			
	5.	Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них			
	6.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы			
	7	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов			
	8	Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов			
	9	Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты			

			пожаробезопасности, охраны труд Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответств		
<b>Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Содержание учебного материала		1.Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов 2.Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из рыбы 3.Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря 4.Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из мяса 5.Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 6.Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов 7.Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. 8.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	<b>36</b>	<b>2</b>
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов			
	2.	Обработка, подготовка овощей			
	3.	Приготовление полуфабрикатов из овощей			
	4.	Технологический процесс фарширования овощей			
	5.	Обработка, подготовка грибов			
	6.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов			
	7.	Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря			
	8.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления разнообразных блюд			
	9.	Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для изделий разнообразного ассортимента			
	10.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд			
	11.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд			
	12.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря			
	13.	Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья			
14.	Обработка, подготовка мяса				

	15.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	<p>продукции.</p> <p>9.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты ции питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (</p>		
	16.	Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд			
	17.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
	18.	Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика			
	19.	Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд			
	20.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов			
		<b>Всего</b>	<b>72</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Лаборатория технологии приготовления пищи, учебный кулинарный цех

#### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

#### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

#### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

#### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Кофемолка  
**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции**  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Стол с охлаждаемой поверхностью  
Стол с гранитной поверхностью  
Стол с деревянной поверхностью  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина для вакуумной упаковки  
Термоупаковщик  
**Вспомогательное оборудование:**  
Стеллаж  
Моечная ванна двухсекционная  
**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**  
Гастроемкости из нержавеющей стали  
Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л  
Набор сотейников  
Сковорода  
Набор разделочных досок (пластик)  
Подставка для разделочных досок  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющей сталь  
Сито  
Лопатки (металлические, силиконовые)  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные  
Набор ножей  
Набор выемок  
Корзина для мусора

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

### **Основные источники**

#### Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2018 - 191 с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
3. Анфимова, Н.А, Татарская Л.Л. – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2018.г.
4. Золин, В.П. – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2018.г.
5. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –«Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2018.г.
6. Матюхина, З.П - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Москва. «Академия» 2018.г.
7. Перетятко, Т.П. – «Калькуляция и учет в общественном питании» Москва «Академия» 2018.г.
8. Усов, В.А. – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2018.г.

### ***Дополнительная литература***

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

### ***Дополнительная литература (электронные)***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. При выполнении практических работ обучающимся проводятся консультации. Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практики модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК1.1-ПК1.4			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды 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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</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>-- 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>- 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 реализации полуфабрикатов;</p> <p>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>;</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</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Пароконвектомат Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая (с индукционным нагревом) Фритюрница Электроблинница</p> <p><u>Холодильное оборудование</u> Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор</p> <p><u>Механическое оборудование</u> Тестораскаточная машина Планетарный миксер Диспансер для подогрева тарелок Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Слайсер Машина для вакуумной упаковки Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) Процессор кухонный Овощерезка Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания,</p>

		<p>последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы правки кухонных ножей</li> </ul>	<p>взбивания</p> <p><b><u>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции</u></b></p> <p>Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Стол с охлаждаемой поверхностью Стол с гранитной поверхностью Стол с деревянной поверхностью Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга</p> <p><b><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u></b></p> <p>Овоскоп Нитраттестер Машина для вакуумной упаковки Термоупаковщик</p> <p><b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b></p> <p>Стеллаж Моечная ванна двухсекционная</p> <p><b><u>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь</u></b></p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л Набор сотейников Сковорода Набор разделочных досок (пластик) Подставка для разделочных досок Мерный стакан Венчик Миски нержавеющая сталь</p>
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</li> <li>- рационально</li> </ul>	

	- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	Сито Лопатки (металлические, силиконовые) Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные Набор ножей Набор выемок Корзина для мусора
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПК1.1.- 1.2.)</b>			
Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков</li> </ul>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Пароконвектомат Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая (с индукционным нагревом) Фритюрница Электроблинница</p> <p><u>Холодильное оборудование</u> Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор</p> <p><u>Механическое оборудование</u> Тестораскаточная машина Планетарный миксер Диспансер для подогрева тарелок Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Слайсер Машина для вакуумной упаковки Куттер или бликсер (для тонкого</p>

	<p>безопасности сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</li> <li>- <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС</i></li> </ul>		<p>измельчения)          Процессор кухонный          Овощерезка          Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  <b><u>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции</u></b>          Лампа для карамели          Аппарат для темперирования шоколада          Стол с охлаждаемой поверхностью          Стол с гранитной поверхностью          Стол с деревянной поверхностью          Сифон          Газовая горелка (для карамелизации)          Барная станция для порционирования соусов          Набор инструментов для карвинга  <b><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u></b>          Овоскоп          Нитраттестер          Машина для вакуумной упаковки          Термоупаковщик  <b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b>          Стеллаж          Моечная ванна двухсекционная  <b><u>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь</u></b>          Гастроёмкости из нержавеющей стали</p>
<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;</li> <li>- выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов;</li> <li>- обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов;</li> <li>- соблюдать стандарты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</li> </ul>	<p>измельчения)          Процессор кухонный          Овощерезка          Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  <b><u>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции</u></b>          Лампа для карамели          Аппарат для темперирования шоколада          Стол с охлаждаемой поверхностью          Стол с гранитной поверхностью          Стол с деревянной поверхностью          Сифон          Газовая горелка (для карамелизации)          Барная станция для порционирования соусов          Набор инструментов для карвинга  <b><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u></b>          Овоскоп          Нитраттестер          Машина для вакуумной упаковки          Термоупаковщик  <b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b>          Стеллаж          Моечная ванна двухсекционная  <b><u>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь</u></b>          Гастроёмкости из нержавеющей стали</p>

	<p>чистоты на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</li> </ul>		<p>Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л  Набор сотейников  Сковорода  Набор разделочных досок (пластик)  Подставка для разделочных досок  Мерный стакан  Венчик  Миски  нержавеющая сталь  Сито  Лопатки (металлические, силиконовые)  Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные  Набор ножей  Набор выемок  Корзина для мусора</p>
<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</li> <li>- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</li> <li>- осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</li> <li>- соблюдать товарное соседство пищевых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации</li> </ul>	

	<p>продуктов при складировании;</p> <p>- безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>полуфабрикатов</p>	
<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>- владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты;</p> <p>- править кухонные ножи;</p> <p>- нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом;</p> <p>- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</p>	<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><i>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i></li> </ul>	
<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- <i>применять регламенты, стандарты и</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> </ul>

	нормативно-техническую документацию (ПС)	
--	--	--

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

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации



			значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
<i>ОК.03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК.04.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК.5.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>ОК.06.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК.07.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<i>ОК.08.</i>	Использовать средства физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств	Использовать физкультурно-оздоровительную	Роль физической культуры в общекультурном,

	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерным для данной профессии (специальности)	профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения
<i>ОК. 09.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>ОК.10.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности