МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н. Сахаровский

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ 2020

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Составители:

Бадмаева И.И.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»
Протокол «02» марта 2020 г. № 9
Заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания»
Хамаганова И.В.

Содержание

1	Аннотация к профессиональному модулю	4
2	Рабочая программа профессионального модуля	7
3	Фонд оценочных средств	27
4	Методические рекомендации по организации изучения модуля	32

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Технологический колледж

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Аннотация

1. Краткая характеристика ПМ 01, его место в учебно-воспитательном процессе

Профессиональный модуль ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» входит в цикл профессиональных модулей учебного плана ППССЗ, реализуется на 1-ом и 2-м годах обучения (2 и 3 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Целью освоения профессионального модуля является:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний организация процесса приготовления

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

- развитие интереса к будущей профессиональной деятельности и способности саморазвития и самообразования.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3.

В результате изучения профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

3. Структура и содержание дисциплины

Структура профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:

Вид учебной работы	*Объём часов*	
	2 семестр	*3 семестр*
Максимальная учебная нагрузка	*110*	*188*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*	*128*
в том числе:		
практические занятия	*34*	*64*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*42*	*59*
в том числе:		
Консультации	-	*1*
Промежуточная аттестация	*Диф.зачет*	*Экз*
Учебная практика:		*36*
Производственная практика (8 семестр):		*144*

4. Список авторов рабочей программы.

Бадмаева И.И., к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ.

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	8
2	Структура и содержание профессионального модуля	10
3	Условия реализации программы профессионального модуля	15
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области индустрии питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего «Руководитель предприятия питания» при наличии среднего общего образования.

1.2 Цели изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Целью освоения профессионального модуля является:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков приготовления кулинарной продукции,
- развитие интереса к будущей профессиональной деятельности и способности саморазвития и самообразования.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Освоение дисциплины направлено на формирование и развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	• разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; • организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
уметь	• органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; • выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
знать	• ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; • основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; • методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; • технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; • правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; • требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*		Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					консультации
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
				Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	
1	**2**		**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2 сем	110	68	34	-	42	-	-
		3 сем	188	128	64	-	59	-	1
	Учебная практика		36						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов		144						
	Всего		**531**	**213**	**98**	**-**	**101**	**-**	**1**

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 2.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	***Содержание учебного материала:***		***4***	*1,2*
	1	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы и не рыбного водного сырья, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи, гусиной и утиной печени.		
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	3	Порядок разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	4	Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	5	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.		
	6	Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков.		
	7	Технологические документы на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.		
	8	Правила расчёта выхода полуфабрикатов для сложной кулинар ной продукции		
	Практические занятия Составление ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией. Работа со Сборником рецептур (знакомство, решение ситуационных задач по нормам взаимозаменяемости), нормативной документацией (ГОСТ) – составление технологических карт, технологических схем		***4***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***8***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 1 (СР 1) 1. Составление глоссария 2. Сбор и анализ информации о современных кулинарных технологиях и техническом оснащении технологических процессов производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, использование её для подготовки докладов, рефератов, компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям) 3. Составление таблицы «Основные критерии оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1, 2*
	1	Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания.		
	2	Технологические линии и участки по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы, мяса, птицы, дичи; общие правила организации рабочих мест.		
	3	Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
	4	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: фарширования, обертывания, формования, панирования, маринования, приготовления фаршей для		

для сложной кулинарной продукции		фарширования, обработки птицы и дичи различными способами, вакуумирования обработанного сырья и готовых полуфабрикатов, интенсивного охлаждения, замораживания, тонкого измельчения		
	5	Общие принципы организации и технического оснащения технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, их хранения и подготовки к использованию.		
	6	Характеристика рабочих мест. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов и способы их безопасной эксплуатации		
	7	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	8	Условия и сроки хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в охлаждённом и замороженном виде		
		Практические занятия Составление схем технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в заготовочных цехах. Подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения различных технологических операций в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Решение ситуационных задач, составление технологических документов	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***12***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 2 (СР 2) 1. Составление кроссворда по терминологии 2. Составление схем технологических процессов обработки экзотических видов сырья, подбор оборудования, инвентаря, инструментов. 3. Составление ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией. 4. Расчёт выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
Раздел 2. Организация обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1. Классификация, ассорти мент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья		***Содержание учебного материала:***	***2***	*1, 2*
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и нерыбного водного сырья		
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы и нерыбного водного сырья		
		Практические занятия Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	***2***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 3 (СР 3) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.		
Тема 2.2. Технологический процесс механической		***Содержание учебного материала:***	***10***	*1,2*
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки крупной рыбы с костным скелетом на полуфабрикат «рыба целая с головой» (с разрезанием брюшной полости и без), обработки рыбы с хрящевым скелетом, экзотических видов рыбы с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.		

кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	2	Выбор методов обработки рыбы в зависимости от её вида, строения, размера и способа разделки.		
	3	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	4	Методы обработки и подготовки нерыбного водного сырья: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.		
	5	Требования к качеству, оценка качества обработанной рыбы и нерыбного водного сырья		
	6	Подготовка рыбы с костным скелетом крупного, среднего размера и мелкой к фаршированию целиком (щуки, судака, дорады, карпа), рулетом, порционными кусками.		
	7	Выбор способов фарширования в зависимости от строения рыбы, её размера с учётом минимизации отходов и рационального расходования сырья		
	8	Подготовка к хранению обработанной рыбы, нерыбного водного сырья; технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья; условия и сроки хранения		
		Практические занятия Обработка крупной рыбы с костным скелетом на полуфабрикаты «тушка с головой» (с потрошением без разрезания брюшка), различное филе. Обработка осетровой рыбы Расчёт массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от её кондиции, размера и требуемого способа разделки	***10***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***8***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 4 (СР 4) 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Составление схем технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, подбор оборудования, инвентаря, инструментов. 3. Расчёт количества отходов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы (по индивидуальным заданиям).		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья		***Содержание учебного материала:***	***10***	*1,2*
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде, из рыбы экзотических видов		
	2	Правила подбора основных видов сырья, варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента		
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента для варки, припускания, жарки различными способами, запекания, для приготовления холодных закусок.		
	4	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технологических требований блюда		
	5	Приготовления фаршей, кнельной массы для фарширования рыбы		
	6	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Органолеп тическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы		
	7	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции и рыб экзотических видов.		

	8	Выбор методов, условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы с учётом требований к безопасности полуфабрикатов		
		Практические занятия Приготовление полуфабриката «рыба фаршированная» (целиком и порционными кусками) Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы	***10***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***10***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 5 (СР 5) 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Сбор и анализ информации о современных кулинарных технологиях и техническом оснащении технологических процессов обработки рыбы и производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы, использование её для подготовки докладов, рефератов, компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). 3. Составление ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы в соответствии с типом предприятия, специализацией. 4. Расчёт количества отходов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы (по индивидуальным заданиям). 5. Составление таблицы «Подбор маринадов, панировок для различных полуфабрикатов из рыбы с учётом вида рыбы и способа тепловой обработки»		
		4 семестр **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***110*** ***34*** ***34*** ***42***	
Раздел 3. Организация обработки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент и оценка качества мяса и мясного сырья		***Содержание учебного материала:***	***10***	*1,2*
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины, отдельных частей говядины из мраморного мяса		
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины, отдельных частей говядины из мраморного мяса		
		Практические занятия Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины, отдельных частей говядины из мраморного мяса	***12***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***10***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 6 (СР 6) 1. Составление таблицы «Пищевая ценность различных видов мяса, субпродуктов, мяса диких животных» 2. Подготовка докладов по теме «Обработка и использование мяса диких животных». 3. Решение ситуационных задач		

Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья		***Содержание учебного материала:***	***16***	*1,2*
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учётом требований к безопасности. Выбор методов обработки тушек ягнят, молочных поросят в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов		
	2	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинар ной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции		
	3	Подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов; технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения; условия и сроки хранения		
		Требования к качеству, оценка качества обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов		
		Практические занятия Расчёт массы брутто и нетто крупнокусковых полуфабрикатов с учётом кондиции сырья Обработка тушек ягнят и молочных поросят, подготовка молочных поросят к фаршированию	***16***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***10***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 7 (СР 7) 1. Составление технологических схем кулинарной обработки мяса 2. Составление технологических схем кулинарной обработки субпродуктов 3. Решение ситуационных задач 4. Сбор и анализ информации о современных способах кулинарной обработки мяса и мясного сырья, видах мясного сырья, современной терминологии, новых видах оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.		
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса и мясного сырья		***Содержание учебного материала:***	***18***	*1,2*
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		
	2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса		
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, молочных поросят и поросячьей головы с учётом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции.		
	4	Выбор способов кулинарной обработки для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с видом сырья и технологическими требованиями. Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	5	Требования к качеству, органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса		
	6	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлаждённом и замороженном виде		
		Практические занятия Приготовление и оценка качества крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса. Расчёт количества сырья, составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса	***20***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***10***	

	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 8 (СР 8) 1. Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из различных видов мяса» 2. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из различных видов мяса 3. Составление кроссворда по теме раздела 4. Подготовка рефератов, докладов, сообщения (по тематике преподавателя). 5. Разработка компьютерных презентаций по теме, предложенной преподавателем.		
Раздел 4. Организация обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, субпродуктов		
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, субпродуктов		
		Практические занятия Органолептическая оценка качества и безопасности птицы, субпродуктов	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***10***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 9 (СР 9) 1. Составление таблицы «Пищевая ценность различных видов птицы, субпродуктов, дичи» 2. Подготовка докладов по теме «Обработка и использование дичи». 3. Решение ситуационных задач		
Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции		***Содержание учебного материала:***	***16***	*1, 2*
	1	Организация технологических линий и участков по обработке птицы, приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Основные требования к организации рабочих мест, техническое оснащение		
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции с учётом требований по безопасности		
	3	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, гусиной (утиной) печени.		
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, гусиной (утиной) печени для сложной кулинарной продукции.		
	5	Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной (утиной) печени		
		Практические занятия Приготовление полуфабрикатов из птицы (тушки птицы заправленные, порционные, мелкокусковые, рубленые) Расчёт сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчёт массы пищевых обработанных отходов птицы	***12***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***19***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 10 (СР 10) 1. Составление технологических схем кулинарной обработки птицы 2. Составление технологических схем кулинарной обработки субпродуктов		

		3. Решение ситуационных задач 4. Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из различных видов птицы» 5. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из различных видов птицы 6. Составление кроссворда по теме раздела 7. Составление таблицы «Актуальные полуфабрикаты из домашней птицы для современного ресторана» 8. Сбор и анализ информации о современных способах кулинарной обработки птицы и субпродуктов, видах сырья, новым видах оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы. 9. Подготовка рефератов, докладов, сообщений (по тематике преподавателя) 10. Подготовка докладов по теме «Обработка и кулинарное использование пернатой дичи» 11. Разработка компьютерных презентаций по теме, предложенной преподавателем.		
		5 семестр **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***128*** ***64*** ***64*** ***59***	
		Учебная практика **Виды работ** 1. Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах 2. Инструктаж по технике безопасности 3. Ознакомление с процессом хранения тушек ягнят молочных поросят и поросячьих голов, мяса, рыбы, домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде; 4. Оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 5. Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к полуфабрикатам для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 6. Соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; 7. Расчёт количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 8. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 9. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учётом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья; 10. Оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции	**36** 1 1 2 2 2 2 3 10 10 3	
		Производственная практика (по профилю специальности)	**144**	

		Виды работ 1. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах в производственных цехах 2. Участие в оценке органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 3. Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к полуфабрикатам для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 4. Соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; 5. Расчёт количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 6. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи; 7. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учётом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья; 8. Оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции	2 12 10 10 10 40 50 10	
		Всего часов с учетом практик (учебной и производственной (по профилю специальности) в том числе: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы** **Консультации**	***487*** ***196*** ***98*** ***101*** **-**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

В таблице представлены общеуниверситетские ресурсы, которые могут быть использованы для полноценного изучения профессионального модуля.

Таблица 3 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		
№	Наименование	Оборудование
1	Лекционная аудитория 1104	ноутбук, проектор
2	Лекционная аудитория 1105	ноутбук, проектор
3	Технологический зал (аудитория 1106)	Производственные столы, плита, конвекционная печь, пароконвектомат, холодильники

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№ №	Наименование	всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. ф
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : Учеб. для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - Москва: Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.	8	
	2	Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования по спец. 2711 "Технология продуктов обществ. питания" / Г.Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2001. - 269 с.	6	
	3	Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 158 с.	30	
	4	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61058. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	5	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 82 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62572. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	6	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 135 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62573. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	7	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Москва: Дашков и К, 2016. — 336 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/70620. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	Дополнительная литература			
	8	Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: Справ. пособие / М. П. Могильный. - Москва: ДеЛи принт, 2005. - 319 с.	5	
	9	Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. диплом. спец. "Технология прод. продуктов спец. назначения и обществ. питания": В 2-х т. / Под ред. А.С. Ратушного. - М.: Мир, 2003.	26	

		Т.1: Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: учебное пособие. - 351 с.		
	10	Технология продукции общественного питания: учеб.пособие для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. диплом. спец. "Технология прод. продуктов спец. назначения и обществ. питания": В 2-х т. / Под ред. А.С. Ратушного. - М.: Мир, 2003 - . Т.2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие. - 415 с.	26	
	11	Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие для вузов по спец. "Коммерческая деятельность" / И.Н. Фурс. - Минск: Новое знание, 2002. - 799 с.	10	
	12	Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. дипломир. спец. 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" и напр. подгот. бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / Под ред. А.И. Мглинца. - СПБ.: Троицкий мост, 2010. - 735 с.	15	
	13	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лаб. практикум [для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания"] / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2009. - 106 с.	10	
	Информационные средства			
	23	https://www.koolinar.ru/		
	24	http://www.saitkulinarii.info/		
	25	alexsolor.ru.		
	26	http://foodrussia.net		
	27			
	28	http://www.mmenu.com		
	29	http://konditerclub.ru/		

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01 ««Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включает учебную практику (УП.01.01.), которая проводится в 4 семестре третьего курса обучения в объеме 72-х часов и производственную практику (ПП.01.01.) в объеме 144 часа – в 8 семестре четвертого курса обучения.

1. Практика проводится согласно графику учебного процесса.
2. Практика проводится в рамках профессиональных модулей.
3. Освоение практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену квалификационному.

3.3.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа ректора ВСГУТУ.

3.3.2. При организации прохождения практики руководитель практики от учебного заведения:

- согласовывает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.3.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.3.4. По окончании практики, обучающиеся представляют руководителю для отчета дневники, отчет по учебной практике (Приложение 1), аттестационный лист, характеристика с места прохождения практики. Дневник и характеристика руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.3.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения производственной практики, в критерии оценки входят: правильное выполнение технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за руководство практикой. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 1.3.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых	самостоятельная

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	полуфабрикатов из домашней птицы; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени	работа Экспертная оценка на лабораторном занятии

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интересов к будущей профессии	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- применение в своей профессиональной деятельности нормативной и технологической документации	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владение информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- владение навыками работы в команде, уметь общаться с коллегами, руководством и клиентами.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- обладание чувством ответственности в принятии решений в различных ситуациях.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы дифференциальные зачеты
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- оперативно реагировать на смену технологий, стремиться к повышению квалификации.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы