

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Директор ГБПОУ "Амвросиевский
многопрофильный техникум»

Бутко А.Б.

« 30 » 06 2025 г.



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

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг

Протокол № 11
От « 30 » 06 2025 г.

РАЗРАБОТАНА на основе

Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ

от 9 декабря 2016 г.

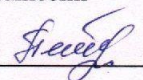
С изменениями и дополнениями

от 17 декабря 2020 г.

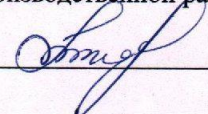
С изменениями в ФГОСы СПО,

приказ № 464 Мин. просвещения РФ от
03.07.2024

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

Составители:

1. Ермакова С.П., преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

1. Хибик Л.А., мастер п/о ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный
техникум»

Рецензенты:

1. Калмыкова И. С., методист ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный
техникум»

2. *Шелехова А.А., председатель учебного комитета 43.00.00 Сервис в торговле
преподаватель высшей категории ГБПОУ «ГТК им. А.П. Стожарова»*

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год

Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение __, стр. __)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. С изменениями в ФГОСы СПО, приказ № 464 Мин. просвещения РФ от 03.07.2024

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе производственной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе производственной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

1.2.3. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса

ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,

	рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **317**

Из них:

самостоятельная работа – **6**

консультаций - **8**

на освоение МДК – **152**

в т.ч. ЛПЗ - **60**

промежуточная аттестация - **7**

на практики:

учебную - **72** часа,

производственную – **72** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в том числе	Самосто ятельна я работа, часов	Учебна я	Производст венная		
лабораторных и практических занятий, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1.- 1.4. ОК01-07, 09 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР11, ЛР13	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	35	30	12	2	-	-	3	
ПК 1.1. - 1.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	138	122	48	4	-	-	5	7
ПК 1.1-1.4 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР13	Учебная и производственная практика	144				72	72		

	Всего:	317	15	60	6	72	72	8	7

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		30/12
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них 9 ч.	Содержание	8
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	7
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции, требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья).	
	Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке	Содержание	8
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила	

овощей и грибов 8 ч.	безопасной организации работ	4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них 6ч.	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	
	Содержание	5
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	3
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	
	Содержание	9
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов,	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,	

домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них 9ч.	инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	4	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		5
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			2
1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: Организация работы овощного цеха. Оборудование овощного цеха			
Консультации МДК 01.01			3
Итого МДК01.01			35/2/3
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			122/48
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов 32ч.	Содержание		16
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		

	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Лабораторная работа Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	
	Лабораторная работа Обработка, нарезка корнеплодов, клубнеплодов	
	Лабораторная работа Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	
	Лабораторная работа Подготовка овощей к фаршированию. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	
	Практические занятия Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья 8ч.	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде	
	Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы 26ч.	Содержание	14
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12

	<i>Лабораторная работа</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	<i>Лабораторная работа</i> Обработка нерыбного водного сырья	
	<i>Практическое занятие</i> Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов 9ч.	Содержание	9
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание	
	Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка	
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 23ч.	Содержание	13
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	10
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной мясной массы	
	<i>Практическое занятие</i> Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика 4ч.	Содержание	4
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление	Содержание	10
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней	

полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 20ч.	птицы, дичи, кролика	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторная работа Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	
	Лабораторная работа Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	
	Лабораторная работа Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
Практическое занятие Работа со сборником рецептур Решение ситуационных задач		
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: Обработка различных видов рыб; Кулинарный разруб говядины, свинины		4
Консультации		5
Промежуточная аттестация		7
Итого МДК01.02		138/4/5
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации		72

отходов при обработке сырья. - Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. - Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: - Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	72

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Всего ПМ01	317/6/8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019 г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatye/zakony/zakondonetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020 г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespecheniisanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Правила оказания услуг общественного питания (приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89).

4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения 119 [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 215-ІНС от 02.02.2018 года. : действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnayadeyatelnost/prinyatye/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovahgosudarstvennogo-regulirovaniya-torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogopitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya-naseleniya/>.

5. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ

Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики №92/1от «09»ноября2015года).

6. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 53-ІНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на16.03.2015г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ozashhite-prav-potrebitelej/>.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под общ. ред. Н. А. Лупея. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технических нормативов. В 2 ч. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

9. Радченко, С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник /С. Н. Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. – 373 с.

10. Профессиональные стандарты индустрии питания [Текст] / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2013 – Т. 1. – 512 с.

11. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для НПО / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – Москва : Академия, 2014. – 328 с.

12. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва : Альфа, 2015. – 416 с.

13. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – 2-е изд., испр. – Москва : Академия, 2013. – 464 с.

14. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст] : учебник для НПО / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия, 2014. – 160 с.

15. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник для студ. среднего проф. образования / И. П. Самородова. – Москва : Академия, 2014. – 128 с
КачуринаТ.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

16. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учебник для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2014. – 282 с.

17. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для начального профессионального образования / В. В. Усов. – 3-е издание, стер. – Москва : Академия, 2014. – 416 с.

18. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под общ. ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 12 с.

20. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 8 с.

21. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01. – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>.

22. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2014. – 160 с.

23. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст]. – Введ. – 2003-25-06. – Москва : Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с.

24. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]. – Введ. – 2002-01-02. – Москва, 2001.

25. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] – Введ. 2016-01-01 – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>.

26. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

27. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод. расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс] – Введ. 2015-01-01. – Режим доступа. – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

1.3. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=т>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
4. <http://www.pitportal.ru/>

3.4. Дополнительные источники:

1. Справочник шеф-повара = (The Professional Chef) [Текст] // Кулинарный институт Америки : пер. с англ. – Москва : Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с. : ил.
2. Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е. Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2008. – 336 с.
3. Долгополова, С. В. Новые кулинарные технологии [Текст] / С. В. Долгополова. – Москва : ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [Текст] / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва : ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. – 320 с. : ил.

3.5. Электронные издания:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	производственной практикам
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 2	– активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Экспертное наблюдение
ЛР 3	– соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики	Экспертное наблюдение
ЛР 4	– проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Экспертное наблюдение
ЛР 5	– приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе	

	любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	
ЛР 6	– уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Экспертное наблюдение
ЛР 8	– уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства	Экспертное наблюдение
ЛР 9	– пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Экспертное наблюдение
ЛР 11	– уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Экспертное наблюдение
ЛР 12	– соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Экспертное наблюдение

