

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

2020 года




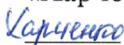
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

| | |
|------------------------|--------------------------|
| <i>профессия СПО</i> | 43.01.09 Повар, кондитер |
| <i>профиль</i> | Социально-экономический |
| <i>цикл дисциплины</i> | Профессиональный |

р.п. Юрты, 2020 г.

Рассмотрена и одобрена
Методическим Советом
Протокол № 4
от 23 июня 2020 г.
 /Н.А. Савченко

СОГЛАСОВАНО:
индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С.Н.»
 С. Н. Харченко

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УПР
 / О. В. Савицкая

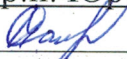
Рабочая программа профессионального модуль разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и на основании примерной программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Автор-составитель: Баженова Лидия Леонидовна, мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты


Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Савицкая О. В., зам. директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты


(подпись)

Содержательная экспертиза: Баженова Л.Л., председатель методического объединения социально-экономического профиля ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты


(подпись)

Внешняя рецензия

Рецензент: Харченко С. Н., индивидуальный предприниматель ИП «Харченко С.Н.»


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 24 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

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

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен **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, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места;
- в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- в ведении расчетов с потребителями.

1.3 Использование часов вариативной части ОПОП

| № п\п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, практический опыт | №, наименование темы | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|-------|---|--|--|------------------|--|
| 1 | ПК 1.1.-1.4. | 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. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями и регламентами. Иметь практический опыт: - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. | Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов к реализации из них | 10 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 2 | ПК 1.1. | 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, условиям и срокам хранения овощей, грибов. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями и регламентами; Иметь практический опыт: - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. | Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | 12 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 3 | ПК 1.1.-1.3. | Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, | Тема 1.3. Организация и | 8 | Недостаточное |

| | | | | | |
|---|---------------------|---|--|----|---|
| | | <p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья. - методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; - в обработке рыбы, нерыбного водного сырья. | <p>техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> | | <p>количество часов для изучения темы</p> |
| 4 | ПК 1.1., 1.2., 1.4. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, условиям и срокам хранения мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - методы обработки сырья; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; - в обработке мяса птицы, дичи. | <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p> | 12 | <p>Недостаточное количество часов для изучения темы</p> |
| 5 | ПК 1.1., 1.2. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки сырья; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, в соответствии с инструкциями и регламентами. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке традиционных видов овощей. | <p>Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> | 14 | <p>Недостаточное количество часов для изучения темы</p> |
| 6 | ПК 1.1., 1.2. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки сырья; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, в соответствии с инструкциями и регламентами. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке рыбы и нерыбного водного сырья. | <p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> | 8 | <p>Недостаточное количество часов для изучения темы</p> |

| | | | | | |
|----|------------------------|---|---|----|--|
| 7 | ПК 1.1., 1.2., 1.3. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями. | Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 18 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 8 | ПК 1.1., 1.2. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки сырья; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, соответствия с инструкциями и регламентам. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке мяса, мясных продуктов. | Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | 10 | |
| 9 | ПК 1.1., 1.2., 1.4. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями. | Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 10 | ПК 1.1., 1.2. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки сырья; - способы сокращения потерь при обработке сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, соответствия с инструкциями и регламентам. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; | Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика | 6 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | | |
|----|--------------------|---|--|----|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке домашней птицы, дичи, кролика. | | | |
| 11 | ПК 1.1., 1.2., 1.4 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями. | Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролик | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 420 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 400 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной практики - 108 часов

производственной практики – 162 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) -

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|-------------------------|-----|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная, часов | |
| | | | 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 | 10 | |
| ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09 | МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 52 | 42 | 20 | - | 10 | - | - | - | - |
| ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10 | МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | 98 | 88 | 30 | | 10 | | 108 | 162 | |
| | Производственная практика, часов | 162 | | | | | | | | 162 |
| | Всего: | 420 | 130 | 50 | - | 20 | - | 108 | 162 | |

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

| Наименование разделов и тем | Номер занятия | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | | | | Уровень освоения | Компетенции |
|---|---|--|-------------|----|-----|-----|------------------|---------------------|
| | | | С/Р | ТО | П/З | Л/З | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов - 42 часа | | | | | | | | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | 1-2 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 3-4 | Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и 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 по. ГОСТ 30390-2013). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 5-6 | Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 7-8 | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 9-10 | Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 9 |
| | Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов по теме: «Способы подготовки к реализации полуфабрикатов». | | 1 | - | - | - | - | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | | 1 | - | - | - | - | ОК 1- ОК 5, ОК 9 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | 11-12 | 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 безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|------------|
| | 13 | Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 14 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 15-18 | Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | - | - | 4 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 19-22 | Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | - | - | 4 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практической работы, отчета и подготовка к защите | | 2 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 23 | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 24 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 25 | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 26 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 27-28 | Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 29-30 | Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 6 |
| | Самостоятельная работа Составление технологических схем обработки рыбы, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 6 |
| | Самостоятельная работа Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования рыбоочистительной машины, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций | | 2 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 9 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|------------------|
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 31-32 | Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 6 |
| | 33-34 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 6, ОК 8 |
| | 35 | Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 36 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | - | 1 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 37-38 | <i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 39-40 | <i>Практическое занятие 7.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 41-42 | <i>Практическое занятие 8.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | - | - | 2 | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | <i>Самостоятельная работа</i> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов | | 1 | - | - | - | - | ОК 1- ОК 5 |
| | <i>Самостоятельная работа</i> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест | | 1 | - | - | - | - | ОК 1- ОК 5 |
| | <i>Самостоятельная работа</i> Подготовка компьютерных презентаций по темам «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса». | | 1 | - | - | - | - | ОК 1- ОК 5 |
| МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 88 часов | | | | | | | | |
| Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | 43-44 | 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 | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 45-46 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 47-48 | Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|---|--|------------|
| | | потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | | | | | | | |
| | 49-50 | Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | - | 2 | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | 51-52 | Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | - | - | - | 2 | 2 | | |
| | 53-56 | Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | - | - | - | 4 | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов по темам: «Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность овощей и грибов», «Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов» | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 57-58 | 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 | - | 2 | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | 59-60 | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | - | 2 | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | 61-62 | 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 | - | 2 | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | 63-64 | Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | - | 2 | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Составление последовательностей обработки овощей и грибов и приготовления | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 1- ОК 5 |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|---|------------------|
| | полуфабрикатов из них разнообразного ассортимента. | | | | | | | |
| | Самостоятельная работа 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 | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 65-66 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 67-68 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крутляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 69-70 | Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 71-72 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 73-76 | Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | - | - | - | 4 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 77-80 | Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | - | - | - | 4 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 81-82 | Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья | - | - | - | 2 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | 83-84 | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 85-86 | Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 87-88 | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 89-90 | Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 91-92 | Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5, ОК 9 |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|---|---|------------|
| Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | 93-94 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 95-96 | Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 97-98 | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 99-100 | Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба, полуфабрикатов из них. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 101-102 | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 103-104 | Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | - | - | - | 2 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 105-108 | Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без хлеба | - | - | - | 4 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | 1 | - | - | - | 2 |
| Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика | 109-110 | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 111-112 | Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 113-114 | Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | Самостоятельная работа Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки | | | 1 | - | - | - | 2 |
| Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 115-116 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 117-118 | Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 119-120 | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 121-122 | Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения | - | 2 | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 123-126 | Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | - | - | - | 4 | 2 | ОК 1- ОК 5 |
| | 127-130 | Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка | - | - | - | 4 | 2 | ОК 1- ОК 5 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------|---|---|---|---|------------------------------------|
| | тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нес. | | | | | | |
| | Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам «Приготовление полуфабрикатов из рыбы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса» | 2 | - | - | - | 2 | ОК 1- ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 |
| Учебная практика | | 108 | | | | | |
| <p>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.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> | | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|------------|-----------|-----------|-----------|--|--|
| 16. 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 | 162 | | | | | |
| 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 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 | 20 | 80 | 20 | 30 | | |

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).

| | Вид практики | часы | недели |
|---|--------------------------------|------|--------|
| 1 | Учебная практика (УП) | 108 | 3 |
| 2 | Производственная практика (ПП) | 156 | 5 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3 Дополнительные источники:

1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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; | |
| <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии | |
| <p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 09 Использовать информационные технологии</p> | <ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для | |

| | | |
|---|--|--|
| в профессиональной деятельности. | <p>реализации профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения | |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. | |

