

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.



Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин
Приказ № 146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. приказа № 371
от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

Профессия 43.01.09

Повар, кондитер

2023

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол №10
от 29.05.2023

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчик: Умеренкова Алина Витальевна - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке персонала организаций и предприятий.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

1.Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- 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
2.Уметь	<ul style="list-style-type: none">- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); - оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).
3.Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS).

1.3 Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 11	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания..
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 30	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту.
ЛР 31	Осознающий выбор профессии Повар, кондитер и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы (всего) - 408 часов, в том числе:
 теоретическое обучение – 84 часов;
 учебной практики – 108 часов;
 производственной практики 144 часов;
 из них в форме практической подготовки 120 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;
 промежуточная аттестация- 10 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и
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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	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

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 (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. в форме практической подготовки	Дифференцированный зачет	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.4 ОК 01 - 07, ОК 09 - 11	МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40	38	14	32	2			36	
ПК 1.1-1.4 ОК 01 - 07, ОК 09 - 11	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	110	104	44	88	2	4		72	144
ПК 1.1-1.4 ОК 01 - 07, ОК 09 - 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная))	144								144
	Всего:	408	142	58	120	4	4		108	144

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), консультации (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень усвоения	Примечания
1	2		3	4	5
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			408		
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			40		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	1	
	2.	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	В форме практической подготовки
	3.	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	2	2	В форме практической подготовки
Тема 1.2. Организация рабочего места для	Содержание учебного материала		4	2	

технической кулинарной обработки овощей и грибов	1.	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	2	1	В форме практической подготовки
	Практическое занятие № 1.				В форме практической подготовки
	1.	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	2	3	
Тема 1.3 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		4	4	
	1.	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2	1	В форме практической подготовки
	Практическое занятие № 2.				В форме практической подготовки
	1.	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2	3	
Тема 1.4. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		4	3	
	1.	Организация подготовки технологического процесса для мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2	2	
	Практическое занятие № 3.				В форме практической подготовки
	1.	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	2	3	

Тема 1.5. Виды технологического оборудования и инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала		6	5	
	1.	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	1	
	2.	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	1	В форме практической подготовки
	Практическое занятие № 4.				В форме практической подготовки
	1.	Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	2	3	
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала		8	6	
	1.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.	2	2	В форме практической подготовки
	2.	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	2	2	В форме практической подготовки
	Практическое занятие № 5				В форме практической подготовки
	1.	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	3	

	Практическое занятие № 6				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	2	3	
Тема 1.7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала		6	7	
	1.	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	2.	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
	Практическое занятие №7				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	3	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			2		
Учебная практика			36		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			110		
Тема 2.1. Основные характеристики и пищевая ценность	Содержание учебного материала		4		
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов.	2	1	

овощей, грибов		Пищевая ценность овощей и грибов. Признаки доброкачественности овощей и грибов. Условия и сроки хранения овощей и грибов			
	2.	Требования к безопасности хранения овощей и грибов. Методы определения качества поступивших овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
Тема 2.2. Обработка, подготовка овощей	Содержание учебного материала		4		
	1.	Степень зрелости видов овощей для выбора последующей обработки. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	2.	Предохранение очищенных овощей от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей. Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей.	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание учебного материала		14		
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей. Формы нарезки овощей, их назначение	2	2	
	2.	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания. Подготовка овощей для фарширования. Технологический процесс фарширования овощей.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.	2	2	
	Лабораторная работа № 1				<i>В форме практической</i>

					подготовки
	1.	Простая и сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	4	3	
	Лабораторная работа № 2				В форме практическо й подготовки
	1.	Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента	4	3	
Тема 2.4. Обработка, подготовка грибов	Содержание учебного материала		4		
	1.	Ассортимент, основные характеристики грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Нарезка и формовка грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных грибов от потемнения	2	1	В форме практическо й подготовки
	2.	Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных грибов	2	2	В форме практическо й подготовки
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов	Содержание учебного материала		8		
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из грибов для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из грибов.	2	2	
	2.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов, для варки, жарки, припускания, запекания. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из грибов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из грибов	2	1	
	Лабораторная работа № 3				В форме практическо

					<i>й подготовки</i>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из грибов для блюд разнообразного ассортимента	4	2	
Тема 2.6. Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		4		
	1.	Морфологический и химический состав рыбы, нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря	2	2	<i>В форме практическо й подготовки</i>
		Строение тканей рыбы, их влияние на пищевую ценность рыбы. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы, нерыбных продуктов моря	2	2	<i>В форме практическо й подготовки</i>
Тема 2.7. Методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд	Содержание учебного материала		8		
	1.	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания. Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания соленой рыбы	2	2	<i>В форме практическо й подготовки</i>
	2.	Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки осетровой рыбы.	2	2	<i>В форме практическо й подготовки</i>
	3.	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря.	2	2	

	4.	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
Тема 2.8 Технологический процесс Приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для разнообразных блюд	Содержание учебного материала		20		
	1.	<p>Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для разнообразных блюд. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Виды панировки, способы панирования. Технология приготовления маринадов, способы маринования. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря.</p>	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	Практическое занятие № 1				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд	4	3	

	Практическое занятие № 2				
	2-	Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд	2	3	
	Лабораторная работа № 4				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента	6	3	
	Лабораторная работа № 5				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	3	
Тема 2.9 Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Содержание учебного материала		6		
	1.	Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи. Пищевая ценность мяса, птицы, дичи.	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
	2.	Пищевая ценность мяса, птицы, дичи. Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование .	2		
	3.	Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП. Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи. Методы определения качества поступившего сырья. Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи. Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи	2	1	
Тема 2.10 Обработка, подготовка мяса	Содержание учебного материала		4		
	1.	Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины. Методы обработки и подготовки мяса диких животных. Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>

	2.	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных. Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2		
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала		10		
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	2.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из них.	2		
	Практическое занятие №3				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента	2	3	
	Лабораторная работа № 6				
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы мяса	4	3	<i>В форме практической подготовки</i>
Тема 2.12 Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала		4		
	1.	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика. Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	2	1	<i>В форме практической подготовки</i>
	Практическое занятие №4				

	1.	Составление технологических схем и карт приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
Тема 2.13 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		12		
	1.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них.	2	2	<i>В форме практической подготовки</i>
	2.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи. Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ. Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	2	1	
	Самостоятельная работа				
	1.	Работа над учебным материалом, полуфабрикаты из мяса, птицы, ответы на контрольные вопросы.	2	2	
	Лабораторная работа № 7				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента	6	3	
	Лабораторная работа № 8				<i>В форме практической подготовки</i>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы, кролика	4	3	<i>В форме практической подготовки</i>

Тема Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	2.14Содержание учебного материала		6		
	1.	Морфологический и химический состав субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Методы обработки и подготовки субпродуктов. Последовательность технологических операций	2		
	Самостоятельная работа				
	1.	1. Подготовка реферата на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для блюд»	2		
	2.	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.	2	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.					

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Учебная практика	72		
Производственная практика (для специальностей СПО) по профилю специальности)	144		
Всего	408		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ требует наличия кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- инвентарь производственный с соответствующей маркировкой;
- доски разделочные;
- посуда кухонная;
- посуда столовая.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- электронные плакаты по тематике лекций;
- выход в Интернет.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- мясорубка электрическая;
- блендер ручной погружной;
- машина взбивальная;
- слайсер;
- куттер;
- плиты электрические;
- пароконвектомат;
- термостат;
- термомикс;
- электрогриль;
- шкафы холодильные;
- шкафы морозильные;
- шкаф шоковой заморозки;
- столы производственные;
- стеллажи;
- ножи поварские;
- доски разделочные;
- шумовки;
- весы настольные;
- технологические карты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. 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.
2. 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.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
4. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. - 464 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 Федерация Рестораторов и Отельеров.- М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия,2014.- 416с. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 479 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. -12-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.
12. Малыгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова - 12е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.
13. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011. - 373 с.

Дополнительная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебнометодическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Дону Феникс, 2013.- 374с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественногопитания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -М.-: АльфаМ: ИНФРА-М, 2010. -416 с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. Пособие для студ. сред.проф.образования/Л.З. Шульман. -М.:Академия, 2011. - 192с.

Законодательные и нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.
6. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III,12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качествапродукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III,11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья ипищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 -01. - М.: Стандартиформ, 2014.III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП1.1.2193-07 «Дополнения №1»].- Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей.
14. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. - М.: Издательство стандартов, 2012 12с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного

питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2013. -680 с.

2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М., Колос, 2000. - 415 с.

Материалы периодической печати

Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Пищевая промышленность», «Школа гастронома» и др.

Интернет-ресурсы

www.frio.ru(официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
www.culina-russia.ru(официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
www.CHEFS.ru(официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);
www.allcafe.info;
www.restoranoff.ru;
www.culinart.ru;
www.pir.ru;
www.su-shef.ru;
www.kuking.net.
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента производится в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

При проведении практических занятий деление группы студентов на подгруппы не предусмотрено.

Практические занятия проводятся в специально кабинетах.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики, разрабатываются методические рекомендации для студентов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна

отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, проведение лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, осуществляющих руководство производственной практикой:

- высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным;
- дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p> <p>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> <p>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);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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);</p> <p>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> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>оптимизация рабочего процесса, с использованием специальных инструментов (WS);</p> <p>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS).</p>
ПК 1.2 Осуществлять	Подготовка, обработка различными методами традиционных

обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, 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.	<p>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;</p> <p>Оптимальность процесс 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</p>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> <p>оценивание преимуществ и недостатков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</p> <p>улучшение качества полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</p> <p>принятие во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</p> <p>оптимизация рабочего процесса посредством использования</p>

	пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).
ОК 01 Выбирать способы Решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК.03 Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>Оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с Учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
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	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
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	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои</p>

	<p>действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
<p>ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>анализ конъюнктуры рынка отрасли; - осуществление стратегического маркетингового планирования и оперативного планирования предпринимательской деятельности;</p> <p>примени методов организации и управления деятельностью в профессиональной сфере;</p> <p>умение взаимодействовать с государственными органами, регулирующими предпринимательскую деятельность.</p>