

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Виноградова

«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ**

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.

(И.О. Фамилия) (подпись)

М.П.

г.о. Электросталь, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование профессии

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| 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 | Проявить 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|---|
| <i>ВД 1</i> | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| <i>ПК 1.1.</i> | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| <i>ПК 1.2.</i> | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| <i>ПК 1.3.</i> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для |

| | |
|---------|--|
| | блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, - подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, - приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - продукции обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов. |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество в соответствии с технологическими требованиями; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации: - технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты |

1.3. Количество часов на освоении рабочей программы профессионального модуля в соответствии с учебным планом:

Всего 280 часов, в том числе:

- всего учебных занятий – 274 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 87 часов;
- лабораторные и практические занятия – 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
- консультации – 1 час;
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА 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 | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | в т.ч. консультации | 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 | ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 68 | 65 | 18 | - | - | 3 | | | |
| ПК 1.1 -1.4 | МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 68 | 65 | 24 | - | 1 | 3 | | | |
| ПК 1.1 -1.4 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 144 | | | | | | | 72 | 72 |
| ПК 1.1 -1.4 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | | | | | | | | | |
| ПК 1.1 -1.4 | Демонстрационный экзамен | | | | | | | | | |
| | Всего: | 280 | 130 | 42 | 0 | 1 | 6 | 0 | 72 | 72 |

| 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) | | Уровень освоения | Объём часов | ОК, ПК |
|--|--|------------------|-------------|---------|
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелициклических курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | |
| 1 | 2 | 4 | 3 | 5 |
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | |
| МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | |
| Содержание учебного материала | | | | |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | | 8 | ОК 1-11 |
| | 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. | | 6 | |
| | 3. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента | | 2 | |
| | Практические занятия: Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и мясного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа. | | 6 | |
| Содержание учебного материала | | | | |
| Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | | 2 | |
| | 2. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | | 2 | |
| | 3. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | 8 | |
| | 4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование; условия, температурный режим, сроки хранения. | | 3 | |
| Содержание учебного материала | | | | |
| Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | 1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приема сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | | 28 | |
| | | | 4 | |

| | | | | |
|--|--|----|-----|-------------------------|
| | <p>2. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и точности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранения, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> | 6 | | |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>Составить заявку(требования)на сырье,пищевыепродукты,расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p> <p>Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p> | 12 | | |
| <p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> | <p>Составить заявку(требования)на сырье,пищевыепродукты,расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p> <p>Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p> | 3 | | |
| <p>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>М.ДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.1</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов</p> | <p>Составить заявку(требования)на сырье,пищевыепродукты,расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p> <p>Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p> | 68 | | ПК 1.1 - 1.4 ОК 1-11 |
| <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение, Пищевая ценность, Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки, Требования к качеству, безопасности</p> | | 5: | 2-3 | |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|--|--|
| | | очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | | | |
| | 3 | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное значение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. | 1 | | |
| | 4 | Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | 1 | | |
| | Содержание учебного материала | | 5: | | |
| Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. | 1. | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сига, барабульки, других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. | 2 | | |
| | 2. | Выбор методов обработки и подготовки с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб яловитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. | 2 | | |
| | 3. | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 1 | | |
| Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 1. | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | 1 | | |
| | 2. | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: замораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. | 2 | | |
| 3. | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 1 | | | |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. | Содержание учебного материала | | 3 | | |
| | 1. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья с учетом ассортимента в соответствии с заказом. Подбор приправ и приправ при | 1 | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----|-------------------------|
| | приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | | |
| 2. | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: замораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы: рулета из филе рыбы. | 1 | | |
| 3. | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 1 | | |
| Практические занятия: | | 6 | | |
| Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | | | |
| Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных. | | 9 | | ПК 1.1 – 1.4 ОК 1-11 |
| 1. | Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | 3 | 2-3 | |
| 2. | Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 2 | | |
| 3. | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | 2 | | |
| 4. | Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятых голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | 2 | | |
| Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | 7 | | |
| 1. | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности | 1 | | |
| 2. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон). | | | |
| 3. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд. | 1 | | |

| | | | |
|----|---|-----------|--|
| | маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, вбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | | |
| 4. | Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |
| 5. | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | 1 | |
| 6. | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | 1 | |
| 7. | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. | 1 | |
| | Практические занятия: | 10 | |
| | Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карначчо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | | |
| | Содержание учебного материала | 3 | |
| 1. | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | 1 | |
| 2. | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 4 | |
| 1. | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. | 1 | |
| 2. | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. | 2 | |
| 3. | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. | 1 | |
| | Практические занятия: | | |
| | Приготовление полуфабрикатов из птицы: пернатой дичи сложного ассортимента: голландии, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перелетов). | 8 | |
| | Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы продукта, выхода обработанного сырья с учетом сезона, конинции сырья, способа обработки. | 3 | |
| | КОИСУ. БЛ. VIII | 1 | |

| | | |
|--|---|---------------------|
| <p>Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартам чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочей места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты <p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> | <p>72</p> <p>-2</p> |
|--|---|---------------------|

| | | |
|--|--|---|
| <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявки.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p> | | |
| | | |
| | | <p>ВСЕГО: 280</p> |
| | | <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; мастерских 1; лабораторий 1

(Цеха Филиала «Номер «ООО «Комби Питания» ЭКО- Продукт»)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий « Кулинария».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;- рабочие столы;- стеллажи;- холодильник;- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;- черпаки;- сито;- сковороды;- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;- поварские ножи;- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий « Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
3. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
7. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
8. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Дополнительные источники:

1. Стандарт НПО « Повар, кондитер»;
2. З.Н. Мапохина Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» 2008 Рекомендовано Экспертным советом НПО Минобразования России
3. Л.Г. Шагун « Кулинария» 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 801 от 26 декабря 2012 г.
4. Н.А. Анфимова Л.Л. Татарская «Кулинария «Повар Кондитер» 2008 Допущено Министерством образования РФ

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело), «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru> http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye_raznoe/
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованном времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кондитерском цеху, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы..

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, 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.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты обучения (освоенные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ПК.1.1. –ПК.1.5. | - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <i>Тестирование</i> <i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка защиты практической работы</i> |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| ОК 07. Содействовать | Соблюдать нормы экологической | Правила экологической |

| | | |
|---|--|--|
| сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты. |

