

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш

Приказ № 14 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Ивашкова А.В., Капшук-Габова Е.Р. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Старший методист

_____ Донченко Я.А

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 20__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
------------	-----------------------------------------------------------------------

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведения 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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и 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 и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать 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 приготовления полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 290

в том числе в форме практической подготовки – 188.

Из них на освоение МДК – 126

в том числе самостоятельная работа – 4

курсовой проект – -.

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		26	8	24	8	1	-	-	-	-
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи).	5	-	5	-	-	-	-	-	-

ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Раздел 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Организация производства)	21	8	19	8	1	-	-	-	-
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		108	36	106	36	3	-	-	-	-
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Раздел 1 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	36	106	36	3	6	-	-	-
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Учебная практика	72	72						72	
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12								12
	Всего:	290	188	130	44	4	6	-	72	84

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2			3
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				25
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				5
Тема 1.1. Общие понятия о производстве сложной кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			3
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика. Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы	О-3 стр 6-11	1
	2			1
Тема 1.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			2
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Принципы производства, их характеристика: принцип безопасности; принцип взаимозаменяемости; принцип сбалансированности; рационального использования сырья; снижения потерь пищевых веществ; сокращение времени кулинарной обработки; эффективного использования оборудования и энергии	О-3 стр 6-11, 66-71-73	1
	4			1
Тема 1.3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	5	Характеристика процессов диффузии, осмоса, адгезии, набухания и термопереноса, происходящих при производстве кулинарной продукции	О-3 стр 51-52	1
Раздел 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Организация производства)				20
Тема 2.1.	<i>Содержание</i>			2
	6		О – 3 стр	1

Организация рабочего места повара по обработке овощей, грибов, плодов	7	Организация подготовки технологического процесса обработки овощей, грибов, плодов. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	73 – 78	1
	<i>Практическое занятие</i>			2
	8	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	МУ к ПЗ №1	1
	9			1
Тема 2.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	<i>Содержание</i>			4
	10	Организация подготовки технологического процесса для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	О – 3 стр. 82 - 86;	1
	11	Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, субпродуктов Организация подготовки технологического процесса для обработки птицы, дичи	О – 2 стр. 129 – 134; О – 4 стр. 26 – 27	1
	12	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	О – 4 стр. 27 – 28	1
	13			1
	<i>Практическое занятие</i>			2
	14	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	МУ к ПЗ №2	1
	15			1
Тема 2.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<i>Содержание</i>			2
	16	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	О – 3 стр. 28 – 50; О – 2 стр. 15 – 23, 224 - 231; ИР	1
	17			1
	<i>Практическое занятие</i>			2
	18	Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	МУ к ПЗ №3	1
	19			1
Тема 2.4.	<i>Содержание</i>			2

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	20	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	О – 3 стр. 69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51- 53	1
	21			1
	1			
Тема 2.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<i>Содержание</i>			2
	22	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1
	23	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации		1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования		МУ к СР №1	1
Консультации				2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				61
Раздел 3 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				61
Тема 3.1. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом для фарширования целиком	<i>Содержание</i>			
	24	Характеристика приемов, применяемых при приготовлении сложных п/ф из рыбы. Подготовка щуки и дорадо к фаршированию целиком.	О-4 стр 53-66	1
	25			1

		Требования к качеству и условия хранения		
Тема 3.2.	<i>Содержание</i>			10
Обработка и разделка рыбы с костным скелетом для фарширования целиком	26	Подготовка судака к фаршированию целиком.	О-4 стр 73-78	1
	27	Подготовка карпа к фаршированию целиком. Требования к качеству и условия хранения		1
Тема 3.3.	<i>Содержание</i>			
Фарширование рыбы и подготовка к тепловой обработке	28	Приготовление фаршей и начинок.	О-4 стр 73-78	1
	29	Приготовление кнельной массы из рыбы. Требования к качеству п/ф		1
Тема 3.4.	<i>Содержание</i>			
Обработка рыбы с хрящевым скелетом	30	Схема обработки рыбы с хрящевым скелетом;	О-4 стр 66-68	1
	31	Характеристика приемов обработки осетровой рыбы; Особенности обработки некоторых видов рыб		1
Тема 3.5.	<i>Содержание</i>			
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом	32	Приготовление полуфабрикатов: - подготовка стерляди кольцом;	О-4 стр 73-78	1
	33	- крупнокусковых для варки, жаренья; - порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения		1
Тема 3.6.	<i>Содержание</i>			
Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья	34	Обработка двустворчатых моллюсков; Обработка иглокожих, морской капусты.	О-4 стр 71-72	1
	35	Требования к качеству, условия хранения		1
Тема 3.7.	<i>Содержание</i>			6
Обработка нерыбного водного сырья	36	Обработка ракообразных, речных раков; Обработка головоногих моллюсков;	О-4 стр 66-67	1
	37	Требования к качеству, условия хранения		1
Тема 3.8.	<i>Содержание</i>			
Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	38	Разруб полутуши и деление на отруба передней и задней четвертины.	О-4 стр 71-73	1
	39	Обвалка отрубов передней и задней четвертины. Характеристика и кулинарное использование выделенных частей		1

Тема 3.9. Кулинарный разруб и разделка туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			
	40	Деление на переднюю и заднюю полутуши. Разруб на отруба; Обвалка отрубов передней и задней полутуши;	О-4 стр 71-73	1
41	Характеристика и кулинарное использование выделенных частей			1
Тема 3.10. Первичная обработка молочных поросят, ягнят, субпродуктов	<i>Содержание</i>			10
	42	Обработка молочных поросят и свиных голов;	О-4 стр 73-79	1
43	Обработка ягнят и кулинарное использование; Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них			1
Тема 3.11. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для сложной кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			
	44	Приготовление ростбифа; Приготовление крупнокусковых п/ф из говядины для тушения;	О-4 стр 73-79	1
45	Требования к качеству, условия хранения			1
Тема 3.12. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Стейки	<i>Содержание</i>			
	46	Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины.	О-4 стр 82-86	1
	47	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Стейки.		1
	48	Требования к качеству. Условия хранения		1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Составление таблицы ассортимента крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса		МУ к СР №2	1	
Тема 3.13. Приготовление фаршей и начинок, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов	49	Приготовление фарша из гречневой и рисовой каш в ассортименте. Приготовление мясного фарша, кнельной массы, овощного фарша. Требования к качеству	О-4 стр 79-81	1
	50			1
Тема 3.14. Приготовление рулетов	<i>Содержание</i>			
	51	Приготовление ненатуральных фаршированных рулетов.	О-4 стр 84-85	1
52	Приготовление фаршированных рулетов. Требования к качеству. Условия хранения			1
Тема 3.15. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			8
	53	Приготовление крупнокусковых п/ф из туш мелкого скота: - буженина;	Д-3 стр 144-145	1
54	- карбонат; - корейка; - рулет;			1

		- окорок жиго; Требования к качеству. Условия хранения		
Тема 3.16. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			
	55	Приготовление крупнокусковых п/ф из туш мелкого скота: - седло баранины; приготовление грудинки фаршированной разными фаршами. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 121-125	1
	56			1
Тема 3.17. Приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			
	57	Характеристика частей туш мелкого скота, используемых для порционных полуфабрикатов. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 91-105	1
	58			1
Тема 3.18. Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят	<i>Содержание</i>			
	59	Первична обработка молочных поросят. Первичная обработка свиных голов и ягнят. Подготовка поросят к фаршированию; Фарширование поросят и подготовка к тепловой обработке; Требования к качеству	О-4 стр 101-105	1
	60			1
Тема 3.19 Приготовление полуфабрикатов из свиной головы, из ягнят	<i>Содержание</i>			10
	61	Приготовление рулета из свиной головы; Приготовление п/ф из ягнят; Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 106-117	1
	62			1
Тема 3.20. Подготовка кур, цыплят, индеек для приготовления сложной кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			
	63	Первичная обработка кур, цыплят и индеек; Первичная обработка водоплавающей птицы; Способы заправки домашней птицы целыми тушками	О-4 стр 118-119	1
	64			1
Тема 3.21. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			
	65	Подготовка птицы для жаренья целыми тушками; Ассортимент и технология приготовления фаршей, используемых для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 118-120, 108-118	1
	66			1
Тема 3.22.	<i>Содержание</i>			

Приготовление начинок для фарширования птицы	67	Приготовление фаршей: – хлебный с изюмом, клюквой и яблоками; – фарш с фисташками; – фарш с хлебом и картофелем;	Д-3 стр 144-145	1
	68	– фарш со свининой и языком; – фарш с сыром и печенью; – фарш из круп; – фарши грибные		1
Тема 3.23. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной птицы целиком	<i>Содержание</i>			
	69	Ассортимент и технология приготовления фаршированных кур, цыплят, индеек в ассортименте;	О-4 стр 121-125	1
	70	Приготовление п/ф из фаршированных гусей и уток; Требования к качеству. Условия хранения		1
Тема 3.24. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мякоти птицы	<i>Содержание</i>			12
	71	Ассортимент и приготовление п/ф: - рулеты из мякоти птицы; - фаршированные куриные ножки, бедра и шейки;	О-4 стр 126-130	1
	72	- филе птицы фаршированное; Требования к качеству, условия хранения.		1
Тема 3.25. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	<i>Содержание</i>			
	73	Подготовка филе птицы; Ассортимент и приготовление п/ф из филе птицы;	О-4 стр 131-133	1
	74	Приготовление п/ф из котлетной массы; Требования к качеству. Условия хранения		1
Тема 3.26. Приготовление кнельной массы, полуфабрикатов из нее.	<i>Содержание</i>			
	75	Приготовление кнельной массы из птицы и п/ф из нее (суфле, кнели);	О-4 стр 131-133, 140-142	1
	76	Приготовление курицы галантин; Требования к качеству. Условия хранения.		1
Тема 3.27. Приготовление полуфабрикатов из печени гусей и уток.	<i>Содержание</i>			
	77	Обработка гусиной и утиной печени, размораживание.	О-4 стр 150-153	1
	78	Приготовление полуфабрикатов из гусиной и утиной печени. Требования к качеству. Условия хранения.		1
Тема 3.28.	<i>Содержание</i>			
	79	Первичная обработка крупной и мелко дичи;	О-4 стр	1

Механическая кулинарная обработка пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.	80	Способы формовки дичи целыми тушками:	133-142	1	
	81	- «в муфточку»;		1	
	82	- «клювом»; - «в кармашек»; Приемы шпигования дичи перед жареньем; Требования к качеству. Условия хранения.		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Схемы обработки домашней птицы. Характеристика приемов первичной обработки			МУ к СР №3	2
	<i>Практическое занятие</i>				
	83	Обработка и подготовка сырья для приготовления сложных блюд	МУ к ПЗ №4	1	
	84			1	
	<i>Лабораторные работы</i>			36	
	85	Механическая кулинарная обработка экзотических видов овощей, плодов и грибов. Сложные формы нарезки (карвинг)	МУ к ЛЗ №1	1	
86	1				
87	1				
88	1				
89	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них)	МУ к ЛЗ №2	1		
90			1		
91	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета))	МУ к ЛЗ №3	1		
92			1		
93			1		
94			1		
95			1		
96			1		
97	Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы)	МУ к ЛЗ №4	1		
98			1		
99			1		
100			1		
101			1		
102			1		
103			1		

	104	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо)	МУ к ЛЗ №5	1
	105			1
	106			1
	107			1
	108			1
	109	Механическая кулинарная обработка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра)	МУ к ЛЗ №6	1
	110			1
	111			1
	112			1
	113			1
	114		1	
	115	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)	МУ к ЛЗ №7	1
	116			1
	117			1
	118			1
119				
120		1		
Консультации				2
Экзамен				6
Учебная практика				
Производственная практика (по профилю специальности)				
Демонстрационный экзамен			12	
Всего			290	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

- учебные кабинеты «Технология приготовления пищи»;

- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;

- лаборатория «Учебный кулинарный цех»

- лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина

Тестомесильная машина

Тестораскаточная машина

Машина посудомоечная

Аппарат упаковочный вакуумный

Миксер планетарный

Диспенсер для тарелок

Гастрономическая машина

Процессор кухонный

Нитрат тестер

Овоскоп (определитель качества яиц)

Овощерезка

Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф

Кофемашина полуавтомат
Кофемолка
Кутгер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебный цех по производству полуфабрикатов»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный

Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф
Кофемашина полуавтомат
Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебный кондитерский цех»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
 Термостат для шоколада
 Миксер планетарный
 Тестораскаточная машина
 Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
 Плита индукционная
 Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
 Витрина холодильная
 Аппарат упаковочный вакуумный
 Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весозмерительное оборудование

Весы электронные

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □ текст непосредственный□.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

Интернет-ресурсы

1. Консорциум кодекс: <https://docs.cntd.ru/> : Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов (дата обращения 31.08.2023). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях,</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	

<p>. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--