

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. №

«Утверждаю»
Заместитель директора
по учебной работе
_____ О.Г. Сердюкова
30 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; профессионального стандарта «Повар» утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации 9 марта 2022 года № 113 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022г. № 68148).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики: Кабанова Валерия Владимировна, мастер производственного обучения
Зварич Светлана Павловна, мастер производственного обучения

Согласовано:

ИП Стадник Т.А. _____ Т.А. Стадник

Педагог - библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от 29 августа 2023 года

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих

1.2 Место учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

1.3. Цели и задачи учебной практики

Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися первоначального профессионального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания.

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, слад блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий;

- организация технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, слад блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий;

- приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции;

- контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.

В результате освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;

- готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда из овощей и грибов, блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супы и соусы, блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные и хлебобулочные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;

- выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- проводить расчеты по формулам;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения программы учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен **знать**:

- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий;
- классификация всех групп простой и основной кулинарной продукции;
- принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;
- рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; - принципы и приемы подачи и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции**:

ПК.7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК.7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной практики по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуются следующие личностные результаты (ЛР):

ЛР 1- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 9- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13- Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14- Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную

жизнестойкость

ЛР 15- Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17- Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18- Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 21- Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 23- Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

1.5. Особенности организации обучения по учебной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно-методического обеспечения для обучающихся по учебной практике:

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

- С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.6. База практики

Программа учебной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей, связанных с профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории и на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

1.7. Организация практики

Для проведения учебной практики в техникуме разработана следующая документация:

- Положение о практике;
- Рабочая программа учебной практики;
- Приказ о распределении студентов на практику.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- Проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана;
- Осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.8. Контроль работы обучающихся и отчётность

По итогам учебной практики обучающиеся предоставляют заполненный отчет по учебной практике с выполненным планом учебной практики.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется путем контроля за выполнением обучающимися тематического плана учебной практики.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.9. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 144 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля, раздела	Кол-во часов	Наименования тем производственной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, экскурсии, состав выполнения работ	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	144			
ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	16	Тема 1. 1. Приготовление отварных, припущенных блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала, виды работ	16
			Тема 1. 2. Приготовление жареных, запеченных блюд из овощей и грибов, блюд из овощных масс	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с организацией работы овощного цеха. Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов; - Сортировка, калибровка овощей и грибов. Машинная и ручная обработка и очистка овощей: картофеля, моркови, белых кореньев, свеклы, лука, плодовых и других овощей. Мойка и очистка грибов: свежих, сушеных, консервированных, замороженных; - Нарезка и кулинарное использование: картофеля, моркови, белых кореньев, свеклы, лука, плодовых и других овощей. Нарезка и кулинарное использование грибов; - Подготовка овощей и грибов для фарширования. Владение 	8
					8

				<p>техники охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов. Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; правила их безопасного использования. Обработка различными методами овощей и грибов: варка овощей и грибов; припускание овощей и грибов. Приготовление простых блюд из припущенных и отварных овощей (картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля в молоке, капусты (все виды) отварной, отварного зеленого горошка, рагу овощное в соответствии с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов). Оформление и подача блюд; - Приготовление простых и основных блюд из жареных овощей и грибов (картофеля жареного, кабачков, баклажан, перца, помидоров жареных, грибы жареные с картофелем); - Приготовление простых блюд из овощных масс (котлеты, биточки, зразы крокеты, шницеля, оладьи). Оформление и подача блюд; - Приготовление простых и основных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов (голубцы, овощные запеканки: картофельная, морковная, капустная, пудинги из овощей, овощи фаршированные; тушеные в сметанном соусе, запеченные с сыром, жульен из грибов). Определение степени готовности, соответствие требованиям качества и хранение простых и основных блюд из овощей и грибов. Оформление и подача блюд. 	
ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21,	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	20	Тема 2. 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, каш разной консистенции	Содержание учебного материала, виды работ	20
				- Проверка органолептическим способом качества зерновых продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья. Обработка сырья. Приготовление каш из круп (рассыпчатые каши из риса,	8

23	изделий, творога.	яиц,	<p>Тема 2. 2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий</p> <p>Тема 2. 3. Приготовление блюд из яиц и творога</p>	<p>гречневой и пшеничной крупы; вязкие каши на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидкие каши на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; рис отварной откидной, паровой). Оформление и подача блюд;</p>	6
				<p>- Приготовление простых блюд из круп. Оформление и подача блюд;</p> <p>- Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья. И приготовления блюд. Обработка сырья. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий (лапша отварная с маслом, спагетти отварные с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом), фигурные изделия отварные с сыром, запеканки</p> <p>- Подготовка рабочего места для приготовления простых блюд из яиц. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов. Органолептический способ оценки качества сырья. Приготовление простых блюд из вареных яиц (яйца вареные всмятку, «в мешочек»). Приготовление простых блюд из жареных и запеченных блюд 15 из яиц (яичница-глазунья натуральная, яичница-глазунья с гарниром, омлет натуральный, омлеты с гарниром). Оформление и подача блюд;</p> <p>- Подготовка рабочего места для приготовления простых блюд из творога. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов. Органолептический способ оценки качества сырья. Приготовление простых блюд из творога (с молоком, со сливками, творожная масса, сырники, вареники ленивые, пудинги, запеканки). Определение степени готовности и соответствие требованиям качества простых блюд из яиц и творога. Оформление и подача блюд.</p>	6
ПК7.1.- ПК7.2.;	Раздел	16		Содержание учебного материала, виды работ	16

<p>ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23</p>	<p>3.Приготовление супов и соусов.</p>		<p>Тема 3. 1. Приготовление супов Тема 3. 2. Приготовление соусов</p>	<p>- Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, необходимых в процессе. Приготовление бульонов. Приготовление полуфабрикатов для первых блюд; - Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок. Оформление и подача блюд; - Приготовление супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Оформление и подача блюд; - Приготовление супов – пюре; прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам. Оформление и подача блюд; - Приготовление молочных и сладких супов. Оформление и подача блюд; - Приготовление белого основного соуса на разных бульонах и их производных. Приготовление соуса красного основного и его производных. Определение степени готовности и 16 соответствии требованиям качества горячих соусов. Их оформление и хранение; - Подготовка продуктов; приготовление молочных соусов; приготовление сметанных соусов; оформление и подача.</p>	<p>8 8</p>
--	---	--	---	--	----------------

<p>ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23</p>	<p>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы</p>	<p>20</p>	<p>Тема 4.1.Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала, виды работ</p>	<p>20</p>
			<p>Тема 4.2. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы</p> <p>Тема 4.3. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы</p>		

				<p>оформление и подача;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре, в тесте. Приготовление блюд из рыбы запеченной. Оформление и подача; - Приготовление рыбного фарша и изделий из него (котлеты, биточки, фрикадельки). Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации полуфабрикатов. 	6
<p>ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23</p>	<p>Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>24</p>	<p>Тема 5.1. Приготовление мясных блюд из крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала, виды работ</p>	24
			<p>Тема 5.2. Приготовление мясных блюд из натуральной рубленой массы, котлетной и кнельной массы, блюд из субпродуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места для обработки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Подбор и эксплуатация необходимого оборудования, инвентаря, инструментов. Органолептический способ оценки качества сырья. Обработка и разделка мяса; - Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Приготовление панированных натуральных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс; - Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Приготовление, оформление и подача блюд; - Приготовление, оформление и подача порционных натуральных и панированных блюд из мяса; - Приготовление, оформление и подача мелкокусковых блюд из мяса; - Приготовление рубленых блюд из мяса в панировке и без, жареных основным способом и запеченных в жарочном шкафу. Определение степени готовности и соответствие требованиям качества простых блюд из мяса, птицы. 	8
			<p>Тема 5.3. Приготовление блюд из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации; 	8

				<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы; - Обработка и заправка тушек домашней птицы. Приготовление натуральных полуфабрикатов, полуфабрикатов их выделенного филе. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка потрохов и пищевых отходов (голова, шейки, лапки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце). Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации полуфабрикатов из мяса и птицы; - Подготовка рабочего места для приготовления простых горячих блюд из птицы. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление блюд из птицы отварных, тушеных, жареные основным способом и запеченные в жарочном шкафу. Определение степени готовности и соответствие требованиям качества простых блюд из мяса, птицы. Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации. Оформление и подача блюд; - Приготовление блюд из котлетной массы. Определение степени готовности, требования к качеству. Оформление и подача блюд; - Приготовление блюд из мясных субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы. Требования к качеству, оформление и подача. 	
ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23	Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок	12	Тема 6.1. Приготовление холодных блюд и закусок	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала, виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, необходимых в процессе приготовления холодных блюд и закусок. Проверка органолептическим способом качества сырья и гастрономических продуктов. Подготовка и обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; 	12 6

			<p>Тема 6.2. Приготовление простых и основных холодных супов, холодных соусов, масляных смесей и заправок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места для приготовления бутербродов. Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Требования к качеству, оформление и подача бутербродов; - Подготовка продуктов. Приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Оценка качества салатов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - Подготовка продуктов. Приготовления салатов из вареных овощей, грибов и винегретов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Требования к качеству, оформление и подача салатов и винегретов; - Приготовления простых холодных блюд. Определение степени готовности, требования к качеству. Оформление и подача блюд; - Приготовления простых холодных закусок. Определение степени готовности, требования к качеству. Оформление и подача блюд; - Приготовление простых и основных холодных супов (окрошки, борщ холодный, свекольник, ботвинья). Требования к качеству, оформление и подача холодных супов; - Изучение ассортимента простых холодных соусов. Приготовление соусов (соус майонез и его производные, соус хрен, маринады), масляных смесей и заправок. Соблюдение правил гигиены и санитарии в процессе хранения, транспортировки, приготовления и реализации холодных соусов, смесей и заправок. Требования к качеству. 	6
--	--	--	--	--	---

ПК7.1.- ПК7.2.; ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	16	<p>Тема 7.1.Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Тема 7.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков</p>	Содержание учебного материала, виды работ	16
				<p>- Подготовка рабочего места для приготовления простых холодных сладких блюд и напитков. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, необходимых в процессе приготовления. Органолептический способ оценки качества сырья;</p> <p>- Приготовление простых холодных сладких блюд (свежие фрукты натуральные, фрукты на шпажках с йогуртом, быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками, компоты, кисели, желе, мусс, самбук, крем). Требования к качеству, оформление и подача холодных сладких блюд;</p> <p>- Приготовление простых горячих сладких блюд (пудинги, шарлотка с яблоками, яблоки печеные с сахаром, яблоки, жареные в тесте). Требования к качеству, оформление и подача горячих сладких блюд;</p> <p>- Изучение ассортимента и приготовление простых горячих напитков (чай, кофе, какао). Требования к качеству, оформление и подача горячих напитков;</p> <p>- Изучение ассортимента и приготовление простых горячих напитков (чай, кофе, какао). Изучение ассортимента и приготовление простых холодных напитков (квас, узвар, морс, сбитень, молочные коктейли). Требования к качеству, оформление и подача холодных напитков.</p>	8 8
ПК7.1.- ПК7.2.;	Раздел 8.	20	Тема	Содержание учебного материала, виды работ	20

ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1,2,9,10,13, 14,15,17,18,21, 23	Приготовление мучных и хлебобулочных изделий		8.1. Приготовление простых и основных мучных блюд	- Ознакомление с организацией работы мучного/кондитерского цеха. Подготовка рабочего места для приготовления простых мучных блюд и хлебобулочных изделий. Подбор и эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов. Проверка качества и соответствия сырья технологическим требованиям;	8
			Тема 8.2. Приготовление изделий из дрожжевого без опарного теста	- Приготовление фаршей: мясных, рыбных, овощных, грибных, творожных, яблочных; - Приготовление пресного теста и изделий из него (блинчики, пельмени, вареники, лапша домашняя, клецки). Требования к качеству, оформлению и подача блюд. - оценка качества готовых изделий;	6
			Тема 8.3. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	- Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него (блины, оладьи, пирожки жареные, пончики). Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача; - Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки печеные, ватрушки, расстегаи, кулебяка). Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий. Требования к качеству, оформлению и подача изделий.	6
	ВСЕГО часов	144			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в учебной лаборатории и на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- Оснащённость современным технологическим оборудованием;
- Наличие квалифицированного персонала.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. На последнем этапе учебной практики предусматривается сдача дифференцированного зачета и выставляется итоговая оценка. Практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

3.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

Лаборатория Учебная кухня ресторана

1. Рабочее место преподавателя.
2. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
3. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;
5. Пароконвектомат;
6. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
7. Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;
9. Шкаф морозильный;
10. Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;
11. Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;
12. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;
13. Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;
14. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
15. Миксер для коктейлей;
16. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;
17. Кофемашина с капучинатором;
18. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;
19. Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;
20. Нитраттестер;
21. Машина посудомоечная;
22. Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж

передвижной;
23. Моечная ванна двухсекционная.

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.4. Информационное обеспечение учебной практики

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

Основные источники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

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

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

8. ГОСТ 31984– 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

9. ГОСТ 530390 – 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
15. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
18. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
19. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

Учебные пособия и учебники:

20. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
21. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
22. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительные источники:

1. Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет-ресурсы: сайты

- <http://www.iprbookshop.ru/> (Электронно – библиотечная система);
<http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно - образовательный ресурс);

<http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);

<http://www.creative-chef.ru/3>(Центр ресторанный партнерства "Креатив - Шеф");

<http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);

<http://x-food.ru> (Тайны кулинарии).

3.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результатом освоения учебной практики является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих.

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
ПК.7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<ul style="list-style-type: none">- Правильность и четкость действий в процессе выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.- Верность и точность в произведении расчетов массы сырья и полуфабрикатов; четкое соблюдение правил при организации технологического процесса приготовления в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Рациональность в выборе и безопасность при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с ПОТ РМ-011-2000 Межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании.- Точность оценки качества и безопасности готовой продукции согласно ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания.

		<p>Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей; ГОСТ Р 54609-2011 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.</p> <p>- Точное соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 42-123-5777-91</p>
<p>ПК.7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- Правильность и четкость действий в процессе приемки, проверки и подготовки сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания; ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>- Верность и точность в производстве расчетов массы сырья и полуфабрикатов; четкое соблюдение правил при организации технологического процесса приготовления в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.</p> <p>- Рациональность в выборе и безопасность при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с ПОТ РМ-011-2000 Межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании.</p> <p>- Точность оценки качества и безопасности готовой продукции согласно ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания.</p>

		<p>Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей; ГОСТ Р 54609-2011 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.</p> <p>- Точное соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 42-123-5777-91.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной

		<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устная и письменная коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	понимание значимости своей профессии
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной	Профессиональная документация на	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>государственном и иностранном языках</p>	<p>произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Финансовая грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>	<p>точность определения сущности предпринимательства, его видов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны – точность определения мер господдержки малому бизнесу, – точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации – демонстрация знаний финансовой грамотности