

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

Рег. № \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:  
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA  
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна  
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

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, 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»

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

Разработчики: Ситник Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Зварич С.П., преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ИП Стадник И.А. \_\_\_\_\_ И.А. Стадник

Педагог - библиотекарь \_\_\_\_\_ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от «27» августа 2021 года

Председатель цикловой комиссии

Т.В. Ситник

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>29</b>

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью 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): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

## **1.2. Место профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации)

## **1.3. Цели и задачи профессионального модуля:**

Содержание программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- формирование у обучающихся системы знаний по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;

- формирование у обучающихся обобщенного типа мышления, способствующего подготовке специалистов высокой квалификации;

- развитие исследовательских и практических интересов, обучающихся с учетом современных требований к специалистам;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- приобретение знаний, умений, практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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 профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- расчета массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов;

- расчета массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготвлении 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:**

- 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;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- проводить расчёты по формулам;

- выполнять сложные формы нарезки овощей (карвинг),

- принимать решения по организации технологического процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса, рыбы и птицы;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым;

- проводить приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;
- технологию приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;
- инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым.

В результате освоения профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** у обучающегося формируются профессиональные компетенции:

**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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** у обучающегося формируются 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

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**ОК 09.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** 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 3** Соблюдающий нормы 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. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**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 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 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 16** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение.

**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 19** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

**ЛР 20** Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике.

**ЛР 22** Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

**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 Распределение часов вариативной части ШССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен иметь <b>практический опыт:</b> – расчета массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов; <b>уметь:</b> – проводить расчёты по формулам; – выполнять сложные формы нарезки овощей (карвинг), – принимать решения по организации технологического процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы,	<b>Раздел модуля 2.</b> <b>Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</b>	54	По рекомендации работодателя



<p>оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>– проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым;</li> <li>– проводить приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым</li> </ul> <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции</p> <p>ОК.01 - ОК.07  ОК.09 - ОК.10  ПК.1.1 - ПК.1.4  ЛР:1,2,3,4,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19, 20,21,22,23</p>	<p><b>ассортимента</b></p>		
--	----------------------------	--	--

## 1.6 Особенности организации обучения по предмету для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

### Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по предмету:

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.

### **1.7 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**278** часов, в том числе:

объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса– 122 часа, включая:

работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем 102 часа в;

в том числе в форме практической подготовки обучающегося 164 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 12 часов, из них:

консультации – 2 часа;

учебной и производственной практики – 144 часов;

промежуточной аттестации:

в форме экзамена по МДК- 8 часов;

в форме экзамена по модулю – **12** часов

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практик)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося,			Практика обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)						Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Консультации			самостоятельная работа, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	<b>32</b>	32		10		4		4		-	-

21,22,23	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента										
ПК 1.1. -1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,10, 11,12,13,14,15, 16,17,18,19,20, 21,22,23	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	90	90	36	18		8	2	6	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,10, 11,12,13,14,15, 16,17,18,19,20, 21,22,23	Учебная и производственная практика	144								72	72
	Экзамен по модулю	12									
	<b>Всего:</b>	<b>278</b>	<b>122</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

**2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, семинары внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды личностных результатов, ОК, ПК
--	---	---------------	-------------------------------------

междисциплинарных курсов (МДК)			
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,10,11,15,16,17
	1.Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		
	2.Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		
	3.Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента		
	<b>В том числе</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР: 4,9,10,11,12,13,14,15,16,17,21,22,23
	1.Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов		
	2.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	3.Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	4.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и		

	готовых полуфабрикатов.		
	5.Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»		
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 1.1 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9, 14,15,16,17, 18,19,20
	1.Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
	2.Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	<b>В том числе</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
2. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		
3. Решения ситуационных задач по принятию решений по организации технологического процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь; по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> - методы классификации в технологии приготовления пищи; - принципы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - составление таблицы «Виды производственного инвентаря и инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для сложной кулинарной продукции»; -физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>90</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:11,12,13, 14,15,16,17, 18,19,20, 21,22,23
	1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.		
	3.Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		
	4.Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.	4	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	1.Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции		ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,10, 21,22,23
	2.Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	3.Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР: 4,9,10, 11,12,13,14,15, 16, 20,21,22,23
	1.Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
	2.Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	3.Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	<b>Содержание</b>	20	ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4, 13,14,15,
	1.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		



водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2.Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.		16,17,18,19, 21,22,23
	3.Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	
	2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд сложного ассортимента	2	
	3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы, из нерыбного водного сырья	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	1. Организация процесса подготовки рыбы и приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	4	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы.Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	4	
3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленных нерыбных морепродуктов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	4		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4

<p>Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<p>1.Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>2.Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>3.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>4.Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>		<p>ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,3,4,9,11, 12,13,18,19,20, 21,22,23</p>
<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>2.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>3.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>4.Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>6.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>16</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР: 3,4,9,10, 11,12,13,14,15, 16,17,18,19,20</p>

	7.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента	2	
	2. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Организация процесса подготовки мяса и приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	4	
	2. Организация процесса подготовки мяса и приготовление порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	4	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>		
	1.Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,4,9,10, 11,12,13,14,15, 16,17,21,22,23
	2.Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	<b>Содержание</b>		
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	26	ПК 1.1-1.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ЛР:1,2,11,12,13, 14,15,16,17,18, 19,20,21,22,23
	2.Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>В том числе:</b>		

сложного ассортимента	<b>практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи для блюд сложного ассортимента	2	
	2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи для сложного ассортимента	2	
	3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента региональных кухонь Республики Крым	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи блюд сложного ассортимента используя различные способы и приемы: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи	4	
	2. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Обработка, заправка и подготовка к жарке птицы, пернатой дичи (перепелов), приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи.	4	
3. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента региональных кухонь Республики Крым. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	4		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b> - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья; - технологию приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья; - инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым		<b>6</b>	
<b>Консультации:</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация:</b>		<b>8</b>	

<b>Всего:</b>	<b>122</b>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,</li> </ol>	<b>72</b>	<p>ПК 1.1-1.4  ОК.01 - ОК.07  ОК.09 - ОК.10  ЛР:1,2,3,4,9,10,  11,12,13,14,15,  16,17,18,19,20,  21,22,23</p>

<p>вида и формы обслуживания, расчет массы сырья.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Организация технологического процесса, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	72	<p>ПК 1.1-1.4          ОК.01 - ОК.07          ОК.09 - ОК.10          ЛР:1,2,3,4,9,10,          11,12,13,14,15,          16,17,18,19,20,          21,22,23</p>
<p><b>Экзамен по модулю:</b></p>	12	
<p><b>Всего:</b></p>	278	

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Основные источники:**

**Нормативные документы:**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
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 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
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. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- ИЦ «Академия», 2017.-256 с., с.цв.ил.
21. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2017.-374с.,:ил.-(Среднее профессиональное образование).
22. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>
23. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования .- Издательский центр Академия» 2017. -320с.
24. Приготовление блюд из рыбы:учеб.пособие/авт.-сост.А.А. Богачева, О.В., О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова.- Ростов н/Д:Феникс, 2018.-173с. :ил. (Среднее профессиональное образование).
25. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В.



Автюхова.— М.: Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия: Профессиональное образование).

26. Самородова И.П. Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента- учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- М.: ИЦ «Академия», 2017.-192 с.

### **Дополнительная литература**

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

### **Интернет-ресурсы**

<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);

<http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)

<http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

## **3.3 Организация образовательного процесса**

Для освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании.

В процессе обучения студентов по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции, практические и лабораторные занятия, а также самостоятельную работу обучающегося. Тематика лекций,

практических и лабораторных занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лабораторных и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа обучающихся проводится внеаудиторно. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку и проведение исследований по заданной теме, отработку практических умений, навыков и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, дифференцированного зачета по производственной практике.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются цеховая структура производства, наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен по модулю включает выполнение комплексного практического задания, включающего составление производственной программы предприятия общественного питания, составление учетно –

отчетной документации и решение производственной ситуации. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания.

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.

## **1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить</p>	<p>Экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> </ul>

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при</li> </ul>
---	--	--

		<p>выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Рецептуры полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов по виду основного сырья;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> 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"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>

коллегами, руководством, клиентами		
<b>ОК. 05</b> 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"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Гражданско-патриотическая позиция	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сохранность окружающей среды	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<b>ОК. 09</b> Использовать	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации</li> </ul>

информационные технологии в профессиональной деятельности		профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>