

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01  
«Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного ассортимента»**

для специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Год начала подготовки по УП 2023*

*На базе среднего общего образования*

Санкт-Петербург  
2024

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой)  
комиссией «Технологии и организация  
общественного питания»  
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК  
Н.А. Кухаренкова \_\_\_\_\_  
подпись

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО  
\_\_\_\_\_ Р.А.Байбиков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.  
Зам. директора по УМР  
Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_  
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчики: Гроза М.М. - преподаватель ИСПО СПбПУ  
Леленкова Е.Н. - преподаватель ИСПО СПбПУ

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 2 курсе обучения по данной специальности.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения</p>

	традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **173 часа**, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **70 часов**, из них **46 часов** лабораторных и практических занятий;  
самостоятельная работа обучающегося **23 часа** и консультации;  
промежуточная аттестация **6 часов**;  
производственная практика (по профилю специальности) – **72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональ ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образоват ельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
Лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная		Производ ственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел 1. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	95	70	24/22	-	-	-	23	
ПК 1.1-1.4	ПП.1.01 Производственная практика	72	-	-	-	-	72	-	
	Консультация		2						
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	173	72	46	-	-	72	23	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<b>МДК. 1.1. Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>70+23 СР</b>
<b>Тема 1. Организация и технология приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование, ножи, терки, гастрономические емкости, разделочные доски. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при организации приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>	<b>2</b>
	Методы обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд: промывание, обрезка чешуек и удаление сердцевин, очистка от кожицы, нарезка, формовка, перевязывание, предохранение от потемнения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение.	<b>1</b>
	Последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению блюд: перевязанных шпагатом корзинок артишоков, связанной в пучки спаржи, очищенного ревеня, фенхеля, подготовленного для фарширования, побегов бамбука, корня лотоса, нарезанных овощей и грибов. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Правила хранения.	<b>1</b>
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>

	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, приготовленных из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической обработке овощей, грибов.	2
	Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов: обработка, нарезка, подготовка овощей для фарширования. (Данное практическое занятие проводится демонстрационно).	4
<b>Тема 2.</b> <b>Организация и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8
	Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование (в том числе камер шоковой заморозки и охлаждения, камер и шкафов для хранения охлажденных продуктов при температуре 0С <sup>0</sup> , мясорубок, дефростера, куттера, миксера, печей для копчения, вакуумной машины для упаковки, льдогенератора, игл для шпигования, электрорыбобистки, шприца, ножи, ножниц для омаров, гастрономические емкости с дренажом, разделочные доски). Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при организации приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Методы обработки рыбы осетровых пород: размораживание, удаление голов, костных щитков, плавников и визиги, удаление слизи, пластование, ошпаривание, зачистка, промывание, потрошение и разделка стерляди. Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород.	2
	Последовательность и правила обработки рыб осетровых пород для приготовления: звеньев осетровых рыб, порционных кусков (натуральных и панированных), мелких кусков, обработанной стерляди в целом виде и свернутой «колечком», обработанных рыбьих голов. Методы обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2
	Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде, фаршированной щуки, фаршированного судака, фаршированного карпа, фаршированных порционных кусков рыбы, рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного, рулета из лосося для карпаччо. Методы обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для сложных блюд: измельчение мякоти, протираание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: кнельной массы, тельного. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2

	<b>Самостоятельная учебная работа</b>	<b>8</b>
	<p>Методы обработки и подготовки рыб экзотических видов для приготовления блюд: размораживание, очистка, потрошение, разделка, снятие кожи, нарезка, порционирование, удаление мелких костей, маринование, панировка.</p> <p>Последовательность и правила подготовки и приготовления полуфабрикатов (хвостовой части целиком, филе без кожи и костей, рулета из мякоти и кнельной массы) из рыб экзотических видов: ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других видов рыб. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.</p>	<b>2</b>
	<p>Методы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание. Методы обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: очищенных креветок, потрошенных кальмаров и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца кальмаров, нарезанных соломкой, полосками и ромбиками морских водорослей, омаров, норвежских и камчатских крабов без панциря, обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек, филе из моллюсков и ракообразных, рулетов из гребешков и осьминогов для карпаччо, вскрытых раковин устриц. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила охлаждения и замораживания рыбы и нерыбных продуктов моря, подготовленной для приготовления сложных блюд. Требования к безопасности хранения рыбы и нерыбных продуктов моря, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.</p>	<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>2</b>
	Расчет массы рыбного сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из данного количества и вида сырья (рыбы), размеров рыбы, способов обработки, дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. Определение массы сырья – брутто, нетто.	<b>2</b>

	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Расчет массы рыбного сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из данного количества и вида сырья (нерыбных продуктов моря), способов обработки, дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. Определение массы сырья – брутто, нетто.	2
	<b>Лабораторная работа</b>	6
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы целыми тушками, порционными кусками. Органолептическая оценка полуфабрикатов Приготовление рыбных рулетов, рулетов из лосося для карпаччо, кнельной массы. Органолептическая оценка полуфабрикатов. (Данная лабораторная работа проводится демонстрационно).	
<b>Тема 3. Организация и технология приготовления полуфабрикатов из мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10
	Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса, дичи для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование (в том числе камер шоковой заморозки и охлаждения, камер и шкафов для хранения охлажденных продуктов при температуре 0С <sup>0</sup> , мясорубок, дефростера, куттера, миксера, инъектора для мяса, массажеров для мяса, ленточной пилы, вакуумной машины для упаковки, игл для шпигования, мясорыхлителя, ножи, гастрономические емкости с дренажом, разделочные доски. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при организации приготовления полуфабрикатов из мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. Альтернативные разрубы мраморной говядины. Последовательность и правила приготовления п/ф из мраморной говядины.	2
	Последовательность и правила обработки мяса говядины для сложных блюд: ростбифа, корейки, окорока, фаршированной лопатки, фаршированного окорока, рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока, грудинки в натуральном и фаршированном виде, телячьей ножки, рулета для карпаччо, полуфабрикатов из вырезки говядины филе, бифштекса, лангета.	2
	Последовательность и правила обработки мяса свинины для сложных блюд: буженины, корейки, окорока, фаршированной лопатки, фаршированного окорока, рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока, грудинки в натуральном и фаршированном виде, молочного поросенка фаршированного, рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка, свиной головы фаршированной и нефаршированной. Последовательность и правила обработки мяса баранины для сложных блюд: корейки, окорока, фаршированной лопатки, фаршированного окорока, рулета из	4

	фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока, грудинки в натуральном и фаршированном виде, каре ягненка, седла ягненка целиком.	
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>	<b>9</b>
	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.	<b>3</b>
	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. Методы обработки диких животных размораживание, разруб, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, шпигование, порционирование. Последовательность и правила подготовки мяса диких животных: шпигованного крупнокускового мяса, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, окорока и лопатки кролика или зайца без костей, зайца шпигованного. Требования к качеству. Технология приготовления маринадов для дичи.	<b>4</b>
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья (мясо говядины) и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Расчет массы мясного сырья (мясо говядины) и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.	<b>2</b>
	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья (мясо баранины и свинины) и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Расчет массы мясного сырья (мясо баранины) и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.	<b>2</b>

	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья (мясо диких животных) и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Расчет массы мясного сырья (мясо диких животных) и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.	<b>2</b>
	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья (мясо диких животных) и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Расчет массы мясного сырья (мясо диких животных) и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Органолептическая оценка полуфабрикатов (Данная лабораторная работа проводится демонстрационно).	<b>4</b>
	Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Органолептическая оценка полуфабрикатов. Приготовление рулетов из мясного сырья. Органолептическая оценка полуфабрикатов. Приготовление и отсаживание кнельной массы. Органолептическая оценка полуфабрикатов (Данная лабораторная работа проводится демонстрационно).	<b>4</b>
<b>Тема 4. Организация и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование (в том числе камер шоковой заморозки и охлаждения, камер и шкафов для хранения охлажденных продуктов при температуре 0С <sup>0</sup> , мясорубок, дефростера, куттера, миксера, инъектора для мяса, массажеров для мяса (в том числе вакуумного), ленточной пилы, вакуумной машины для упаковки, игл для шпигования, мясорыхлителя, горелки, ножи, гастрономические емкости, разделочные доски. Требования охраны труда, пожарной безопасности при организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>2</b>
	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. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов (размораживание, ощипывание, опаливание, удаление крылышек, голов, шеек и ножек потрошение, доочистка, промывание, заправка, нарезка, разруб, зачистка, снятие мякоти,	<b>2</b>

	вымачивание, маринование, порционирование, обработка потрохов). Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Технология приготовления маринадов для дичи. Технология приготовления начинок для фарширования. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>	<b>2</b>
	Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: обработанных и заправленных в «кармашек», в одну и две нитки (без ниток) тушек пернатой дичи, обернутых в шпик перепелов, фаршированных тушек целиком, натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет из филе. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи: порционных и мелких кусков, мякоти кнельной массы и изделий из нее. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи. Требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из дичи, требования к безопасности хранения.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы, количества порций из заданного количества сырья разного вида, кондиции.	<b>2</b>
	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы, количества порций из заданного количества сырья разного вида, кондиции.	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целыми тушками, филе, окорочка, галантин. Органолептическая оценка полуфабрикатов. (Данная лабораторная работа проводится демонстрационно)	<b>4</b>
	Приготовление рулетов из домашней птицы. Органолептическая оценка полуфабрикатов (Данная лабораторная работа проводится демонстрационно)	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	

преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	
3. Написание рефератов по темам, заданным преподавателем	
<b>Итого</b>	<b>95</b> из них 70+23ср+2к
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> <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 накладной 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 отпуска 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>	<b>72</b>
<b>Всего</b>	<b>167</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс(мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

**В кабинете находятся:**

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному

модулю

включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;

- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

**Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:**

- Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
- Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
- Пароконвекционная печь - 2 шт.
- Пароконвектомат Abat-1 шт.
- Пекарский шкаф -1 шт.
- Расстоечный шкаф – 2 шт.
- Конвекционный шкаф - 1 шт.
- Электроплиты -8 шт.
- Гастрономическая машина - 1 шт.
- Гриль - 2 шт.
- Тостер -2 шт.
- Электрофритюрницы-2 шт.
- Машина для взбивания-3 шт.
- Весы электронные - 6 шт.
- Электрокипятильник - 1шт.
- Посудомоечная машина - 1 шт.
- Холодильник - 7 шт.
- Электромясорубки - 2 шт.
- Миксеры - 5 шт.
- Блендер - 8 шт.
- Соковыжималка - 1 шт.
- Комбайн - 1 шт.
- Столы нержавеющей - 32 шт.
- Вытяжки - 2 шт.
- Льдогенератор - 1 шт.

- Фондю - 2шт.
- Фламбе - 1 шт.
- Кухонный процессор – 1шт.
- Ванна моечная – 6 шт.
- Морозильный ларь -1шт.
- Аппарат шоковой заморозки -1шт.
- Лампа для карамели – 5 шт.
- Холодильник es 18 -5 шт.
- Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
- Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
- Посуда и инвентарь, производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Самородова, Ирина Петровна. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для образовательных организаций среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. П. Самородова 2-е изд., стер. Москва : Академия, 2023 190, [1] с. : ил., табл. ; 22 см (Профессиональное образование) Библиогр.: с. 187-188.
2. Технология продукции общественного питания 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО/ Пасько О. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
4. Ч. 1: Технология продуктов функционального и специализированного назначения — Электрон. текстовые дан. (1 файл : 538 Кб) .— Санкт-Петербург : [б. и.], 2020 — Загл. с титул. экрана Доступ по паролю из сети Интернет Adobe Acrobat Reader 9.0 — <URL:<http://elibr.spbstu.ru/dl/tei/public/5075.pdf>>.
5. Селифонтова А.С. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГПУ, 2021
6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко.Москва : КНОРУС, 2023.321 с. : ил., табл. ; 22 см(Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 484 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2009.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2005, 480 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ, 1996г., 1997г.

#### **Интернет- ресурсы**

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> -

ЭОР по технологии продукции общественного питания

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», МДК.6.1 «Организация и контроль текущей деятельности персонала», МДК.6.2 «Организация обслуживания», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием

является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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>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> <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>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических работ;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов</p>	

<p>подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>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> <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: <ul style="list-style-type: none"> <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 выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Итоговая аттестация:</b> Экзамен квалификационный</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<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 виду основного сырья;</li> <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</li> </ul>	

	разработки	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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> <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>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<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>	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<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>	
<p><b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры</li> <li>– правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

подготовленности		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией 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>	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>– точно составлять бизнес план</li> <li>– точно презентовать бизнес-идею</li> <li>– правильно определять источники финансирования</li> <li>– адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	