

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

АО «АШСУ-НЧ»

\_\_\_\_\_/ С.Х.Салимгараева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-

технологический колледж»

\_\_\_\_\_/Т.Т.Авдеева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ**

**«ПОВАР, КОНДИТЕР»**

МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

МДК 07.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Набережные Челны

2021

Рабочая программа модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	33

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности:

**ВПД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**

**ВПД 2 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента**

и соответствующие общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и Поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 7.4	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.5	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

**иметь практический опыт:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных

изделий;

- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;

- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

**Уметь:**

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и

материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;

**Знать:**

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативно- правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила по охране труда, производственной санитарии и

пожарной безопасности в организациях питания;

- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

- организацию питания, в том числе диетического;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

### 1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Наименование занятий	Количество часов
<b>МДК 07.01, в том числе:</b>	<b>132</b>
теоретическое обучение	58
лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки	48
самостоятельная работа	26
<b>МДК 07.02, в том числе:</b>	<b>90</b>
теоретическое обучение	20
лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки	48
консультации	4
самостоятельная работа	18
<b>Практика, в форме практической подготовки, в том числе:</b>	<b>180</b>
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<b>Всего</b>	<b>402</b>
<b>Промежуточная аттестация, в том числе:</b>	<b>22</b>
Консультация	10
Экзамен	12



## **1.4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности:

**ВПД 7 (1) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента**

**ВПД 7 (2) Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента**

и соответствующие общие и профессиональные компетенции:

<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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и Поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.4	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.5	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей_____

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практика			
			Обучение МДК, в час.			Учебная	Производственная		
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1-7.2, ПК 7.5 ОК1-11 ЛР 1-20	МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»	132	106	48	-	26			
ПК 7.3-7.4, ПК 7.5 ОК1-11 ЛР 1-20	МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»	90	72	48	-	18			
ПК 7.1-7.5 ОК1-11 ЛР 1-20	Практическая подготовка	180	-	-	-		72	108	
	Всего	402	178	96	-	44	72	108	
ПК 7.1-7.5 ОК1-11 ЛР 1-20	Консультации								10
	Экзамен								12

## 2.1. 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, самостоятельная учебная работа обучающихся		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
<b>МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»</b>				<b>132</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	<b>№ урока</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Обработка мяса, субпродуктов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	4	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	5	Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов из птицы	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	6	Обработка рыбы, филирование.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	7	Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	8	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	9	Обработка сельди, морепродуктов	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

Тема 1.2. Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд		Содержание		40	
	10	Виды тепловой обработки	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
11	Процессы, происходящие при тепловой обработке	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
12	Ассортимент и технология приготовления заправочных супов	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
13	Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
14	Ассортимент и технология приготовления горячих соусов	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
15	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
16	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
17	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
18	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
19	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
20	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
21	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
22	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
23	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
24	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным и мелким куском.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
25	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мясной рубленой массы.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
26	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы, из субпродуктов.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
27	Ассортимент и технология приготовления салатов, горячих и холодных закусок	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
28	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	
29	Ассортимент и технология приготовления напитков	Усвоение новых знаний лекция с Демонстрацией наглядных пособий	2	2	

		<b>Самостоятельная учебная работа</b>		<b>12</b>	
	30	<b>Самостоятельная учебная работа №1.</b> Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	31	<b>Самостоятельная учебная работа №2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	32	<b>Самостоятельная учебная работа №3.</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	33	<b>Самостоятельная учебная работа №4.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	34	<b>Самостоятельная учебная работа №5.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	35	<b>Самостоятельная учебная работа №6.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
		<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b>		<b>10</b>	
	36	<b>Практическая работа № 1.</b> «Разработка и адаптация рецептов для приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса, птицы с учетом вида сырья, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	37	<b>Практическая работа № 2.</b> «Разработка и адаптация рецептов для приготовления супов, соусов, напитков с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	38	<b>Практическая работа № 3.</b> «Разработка и адаптация рецептов для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	39	<b>Практическая работа № 4.</b> «Разработка и адаптация рецептов для приготовления холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	40	<b>Практическая работа № 5.</b> Разработка и адаптация рецептов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога, сладких блюд с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

		<b>Лабораторные работы в форме практической подготовки</b>	<b>38</b>	
41	Лабораторная работа № 1. «Приготовление, оформление и отпуск супов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
42	Лабораторная работа № 1. «Приготовление, оформление и отпуск супов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
43	Лабораторная работа № 2. «Приготовление, оформление и отпуск соусов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
44	Лабораторная работа № 3. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из круп, макаронных и бобовых изделий»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
45	Лабораторная работа № 4. «Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
46	Лабораторная работа № 5. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и морепродуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
47	Лабораторная работа № 5. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и морепродуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
48	Лабораторная работа № 6. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясопродуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
49	Лабораторная работа № 6. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясопродуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
50	Лабораторная работа № 7. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
51	Лабораторная работа № 7. «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
52	Лабораторная работа № 8. «Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
53	Лабораторная работа № 9. «Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
54	Лабораторная работа № 10. «Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
55	Лабораторная работа № 10. «Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
56	Лабораторная работа № 11. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
57	Лабораторная работа № 11. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
58	Лабораторная работа № 12. «Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	59	Лабораторная работа № 13. «Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>14</b>	
	60	Самостоятельная учебная работа №7. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	61	Самостоятельная учебная работа №8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	62	Самостоятельная учебная работа №9. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	63	Самостоятельная учебная работа №10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	64	Самостоятельная учебная работа №11. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	65	Самостоятельная учебная работа №12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	66	Самостоятельная учебная работа №13. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
<b>МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»</b>				<b>90</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>	
Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	1	Приготовление помады, глазури, ганаша.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Приготовление кремов на (основе сливочного масла, белковых, заварных, на основе сливок, творога, сметаны	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Приготовление мастики, марципана крошки, крупки	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	4	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			<b>12</b>	
Особенности технологии приготовления простых хлебов	5	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	6	Приготовление дрожжевого, бисквитного и заварного теста и изделий из него	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2



лочных, основных мучных кондитерских изделий	7	Приготовление дрожжевого, бисквитного и заварного теста и изделий из него	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	8	Приготовление песочного, пряничного и пресного сдобного полуфабриката и изделий из него	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	9	Приготовление песочного, пряничного и пресного сдобного полуфабриката и изделий из него	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	10	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, вафельного теста, слоеного полуфабриката и изделий из него	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>8</b>	
	11	<b>Самостоятельная учебная работа №1.</b> Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	12	<b>Самостоятельная учебная работа №2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	13	<b>Самостоятельная учебная работа №3.</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	14	<b>Самостоятельная учебная работа №4.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
		<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b>			<b>10</b>	
	15	<b>Практическая работа № 1.</b> «Разработка и адаптация рецептур для приготовления отделочных полуфабрикатов, шоколадной продукции с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
	16	<b>Практическая работа № 2.</b> «Разработка и адаптация рецептур для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
	17	<b>Практическая работа № 3.</b> «Разработка и адаптация рецептур для приготовления бисквитного, заварного теста и изделий из него с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
	18	<b>Практическая работа № 4.</b> «Разработка и адаптация рецептур для приготовления песочного, пряничного и пресного сдобного теста и изделий из него с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
	19	<b>Практическая работа № 5.</b> Разработка и адаптация рецептур для приготовления воздушного, воздушно-орехового, вафельного, слоеного теста и изделий из него с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	

		<b>Лабораторные работы в форме практической подготовки</b>	<b>38</b>	
20	<b>Лабораторная работа № 1.</b> «Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
21	<b>Лабораторная работа № 2.</b> «Приготовление шоколадной продукции	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
22	<b>Лабораторная работа № 3.</b> «Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
23	<b>Лабораторная работа № 4.</b> «Приготовление, оформление и отпуск дрожжевого теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
24	<b>Лабораторная работа № 4.</b> «Приготовление, оформление и отпуск дрожжевого теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
25	<b>Лабораторная работа № 5.</b> «Приготовление, оформление и отпуск бисквитного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
26	<b>Лабораторная работа № 6.</b> «Приготовление, оформление и отпуск заварного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
27	<b>Лабораторная работа № 7.</b> «Приготовление, оформление и отпуск песочного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
28	<b>Лабораторная работа № 8.</b> «Приготовление, оформление и отпуск пресного сдобного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
29	<b>Лабораторная работа № 9.</b> «Приготовление, оформление и отпуск пряничного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
30	<b>Лабораторная работа № 10.</b> «Приготовление, оформление и отпуск вафельного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
31	<b>Лабораторная работа № 11.</b> «Приготовление, оформление и отпуск воздушного теста и изделий из него»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
32	<b>Лабораторная работа № 12.</b> «Приготовление, оформление и отпуск пирожных»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
33	<b>Лабораторная работа № 12.</b> «Приготовление, оформление и отпуск пирожных»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
34	<b>Лабораторная работа № 12.</b> «Приготовление, оформление и отпуск пирожных»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
35	<b>Лабораторная работа № 13.</b> «Приготовление, оформление и отпуск тортов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
36	<b>Лабораторная работа № 13.</b> «Приготовление, оформление и отпуск тортов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
37	<b>Лабораторная работа № 13.</b> «Приготовление, оформление и отпуск тортов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

			2	2
38	<b>Лабораторная работа № 13.</b> «Приготовление, оформление и отпуск тортов»	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>		<b>10</b>	
39	<b>Самостоятельная учебная работа №5.</b> Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
40	<b>Самостоятельная учебная работа №6.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
41	<b>Самостоятельная учебная работа №7.</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
42	<b>Самостоятельная учебная работа №8.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
43	<b>Самостоятельная учебная работа №9.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
44	<b>Консультация № 1.</b> По теме: «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
45	<b>Консультация № 2.</b> По теме: «Приготовление шоколадной продукции»	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
<b>Учебная практика по ПМ.07</b>			<b>72</b>	<b>2</b>
<b>Виды работ:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием общественного питания.</li> <li>2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями.</li> <li>4. Организация приготовления, оформления и презентации холодных блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>5. Организация приготовления, оформления и презентации супов и горячих напитков</li> <li>6. Организация приготовления, оформления и презентации вторых горячих блюд, закусок и кулинарных изделий</li> <li>7. Организация рабочего места кондитера, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями.</li> <li>8. Организация изготовления, оформления и презентации кондитерской продукции</li> <li>9. Организация изготовления, оформления и презентации шоколадной продукции</li> <li>10. Разработка и адаптация рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> <li>11. Разработка и адаптация рецептур кондитерских изделий и шоколадной продукции, в том числе авторских, брендовых,</li> </ol>				

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		
<b>Производственная практика по ПМ.07</b> <b>Виды работ:</b> 12. Ознакомление с предприятием общественного питания. 13. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 14. Организация рабочего места повара, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями. 15. Организация приготовления, оформления и презентации холодных блюд, напитков и кулинарных изделий 16. Организация приготовления, оформления и презентации супов и горячих напитков 17. Организация приготовления, оформления и презентации вторых горячих блюд, закусок и кулинарных изделий 18. Организация рабочего места кондитера, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями. 19. Организация изготовления, оформления и презентации кондитерской продукции 20. Организация изготовления, оформления и презентации шоколадной продукции 21. Разработка и адаптация рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. 22. Разработка и адаптация рецептур кондитерских изделий и шоколадной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	<b>108</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>402</b>	

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

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

**КАБИНЕТЫ:** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых 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 аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**ЛАБОРАТОРИЯ:** «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Машина посудомоечная;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Требования к оснащению баз практик**

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».



2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0
3. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1415044>
4. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. —

- 536 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1404480>
3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1404480>
5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с
6. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2018.- 224 с. ISBN 978-5-4365-1564-9
7. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6
8. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>
9. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>
10. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN978-5-16-017316-0.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>
11. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коники. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081411>

12. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-258-2.-Текст:электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081756>
13. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с., [4] с. : цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016980-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1439283>
14. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>
15. Давыдович, А. Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания : учебное пособие / А.Р. Давыдович. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1058945. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058945>
16. Забашта, А. Г. Технология переработки пищевых яиц : учебное пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017045-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843211>
17. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015700-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046411>
18. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное

образование).-ISBN978-5-16-014118-3.-Текст:электронный.-URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1141778>

19. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>

20. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850625>

21. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).-ISBN978-5-8199-0858-7.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>

22. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>

23. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>

24. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с., [4] с. : цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234162>

25. Санаторно-курортное дело : учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016935-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961667>

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

27. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6.-Текст:электронный.-URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1086411>

Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014730-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157250>

#### **Дополнительные источники:**

<http://npu19.ru/wp-content/uploads/2020/06/Сборник-рецептур-МУЧНЫХ-КОНДИТЕРСКИХ-И-БУЛОЧНЫХ-ИЗДЕЛИЙ-2017.pdf>

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45>

<https://www.povarenok.ru/recipes/category/30/>

<https://1000.menu/catalog/desert>

[https://r1.nubex.ru/s10776-5be/f6112\\_ас/Учебник%202016.pdf](https://r1.nubex.ru/s10776-5be/f6112_ас/Учебник%202016.pdf)

<https://booksee.org/s/?q=Десерты>

<https://booksee.org/s/?q=кондитерское+производство>

<https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/confectionery>

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>

- Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojehka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров
10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

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

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

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

ассортимента.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную практическую подготовку: учебную и производственную практики. Практическая подготовка проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практической подготовки проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

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

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</li> <li>• Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</li> <li>• Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения</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/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</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 МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</li> <li>• Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</li> <li>• Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>• Готовить и презентовать блюда, напитки и</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/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</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 МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</li> </ul>

	<p>кулинарные изделия с элементами шоу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>• Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>• Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления, оформления и презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для изготовления, оформления и презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при изготовлении, оформлении и презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении, оформлении и презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Изменять ассортимент кондитерской и шоколадной продукции в зависимости от изменения спроса</li> <li>• Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</li> <li>• Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для изготовления, оформления и презентации кондитерской и шоколадной продукции в соответствии с имеющимися условиями хранения</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/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</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 МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка меню/ассортимента кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>• Презентация кондитерской и шоколадной продукции потребителям</li> <li>• Изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</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/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>• Творчески оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>• Готовить и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу</li> <li>• Соблюдать при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>• Оценивать качество приготовления и безопасность кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>• Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>• Составлять портфолио кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>	<p>на МДК;          выполнения заданий          экзамена по модулю;          экспертная оценка защиты          отчетов по учебной и          производственной          практикам</p>
--	---	--

<p>ПК 7.5. 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;</li> <li>• демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по адаптации и разработке рецептур блюд, напитков, кондитерских изделий</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/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</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 МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	---

<p><b>ОК. 01</b> Выбирать 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> <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>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное 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 коллегами, руководством, клиентами</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>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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> <li>- проявление интереса к обучению;</li> <li>- использование знаний на практике;</li> <li>- определение задач своего профессионального и личностного развития;</li> <li>- планирование своего обучения.</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> <li>- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся;</li> <li>- демонстрировать значимость профессиональной деятельности.</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> <li>- понимание необходимости сохранения окружающей среды;</li> <li>- организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение компьютерных навыков;</li> <li>- выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей;</li> <li>- использование ПО для решения</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<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>	
<p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений;</li> <li>- грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</li> <li>- адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</li> <li>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности</li> </ul>	

