

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Джанкой  
2017 г.

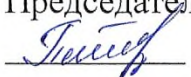
Рабочая программа учебной практики по ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

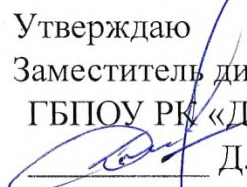
Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчик:

Терёшина Елена Николаевна - мастер производственного обучения.


Пуляк Оксана Николаевна - мастер производственного обучения.

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания  
Протокол № 1  
от « 01 » 09 2017 г.  
Председатель ПЦК  
 И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДПТ»  
 Д.М.Гавриленко

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Кулузовский»  
Арт-кафе «До Мажор»  
Директор  
  
Т.Н.Надолинская



## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	5
3 Тематический план и содержание т учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	23
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	26

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**,

в части освоения квалификаций: Повар, кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке с получением среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

## **1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

-учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

-учебный кондитерский цех;

## **1.3. Цели и задачи учебной практики:**

формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## **1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.**

Всего - 180 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 02 – 180 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p>

	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	---

**2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Учебная Практика, часов
ПК 2.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	38	6
ПК 2.2.	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	272	6
ПК 2.3.	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		30
ПК 2.4.	Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		18
ПК 2.5.	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		30
ПК 2.6.	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		30
ПК 2.7.	Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		24
ПК 2.8.	Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		36
	<b>Всего:</b>	<b>310</b>	<b>180</b>

### 3. 2. Содержание учебной практики.

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02Раздел1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1:</b> Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>1.</b> Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря.		
	<b>2.</b> Правила безопасной организации работ, последовательность технологических операций. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.		
	<b>3.</b> Организация хранения обработанных продуктов, сырья для приготовления горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента.		
	<b>4.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
<b>ПМ.02Раздел2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		<b>6</b>	

<b>Тема 2.1:</b> Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров.		
	2.Приготовление бульонов разнообразного ассортимента.		
	3.Приготовление отваров разнообразного ассортимента.		
	4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, процессу хранения и подготовки к реализации.		
<b>ПМ.02Раздел3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.		
	2.Приготовление полуфабрикатов для заправочных супов.		
	3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).		
	4. Оформление и отпуск супов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.		
	2.Приготовление полуфабрикатов для заправочных супов.		
	3.Приготовление супов картофельных, с крупами,		

	бобовыми, макаронными изделиями.		
	4.Оформление и отпуск супов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре, диетических, вегетарианских супов.		
	2. Приготовление супов-пюре (из овощей, круп, бобовых, и мясных продуктов).		
	3.Приготовление диетических, вегетарианских супов.		
	4. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации молочных и сладких супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению молочных и сладких супов.		
	2. Приготовление молочных супов с крупами и макаронными изделиями.		
	3.Приготовление сладких супов (из ягод, свежих плодов).		
	4.Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению супов.		
	2.Приготовление холодных супов (окрошки, свекольников).		
	3.Приготовление супов региональной кухни.		
	4. Оформление и отпуск,		

	температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел4.</b> Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2.Приготовление соуса красного основного и его производных.		
	3.Приготовление соуса белого основного и его производных		
	4. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2.Приготовление соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.		
	3.Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на уксусе, на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2.Приготовление яично- масляных соусов, соусов на сливках.		
	3. Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических		

	соусов.		
	4.Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		<b>30</b>	
<b>Тема 5.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.	<b>Содержание:</b> 1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей. 2.Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. 3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей. 5. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей. Температура подачи. Требования к качеству.	<b>6</b>	<b>2-3</b>
<b>Тема 5.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из грибов.	<b>Содержание:</b> 1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из грибов. 2.Приготовление блюд из грибов. 3.Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из грибов. Температура подачи. Требования к качеству.	<b>6</b>	<b>2-3</b>
<b>Тема 5.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	<b>Содержание:</b> 1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места	<b>6</b>	<b>2-3</b>

из круп.	повара по приготовлению блюд и гарниров из круп.		
	2. Приготовление каш различной консистенции.		
	3. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов.		
	4. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из бобовых.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02</b> Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного		<b>30</b>	

ассортимента			
<b>Тема 6.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	<b>1.</b> Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из яиц.		
	<b>2.</b> Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов.		
	<b>3.</b> Оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога (сырники, вареники), сыра.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	<b>1.</b> Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из творога.		
	<b>2.</b> Приготовление блюд из творога (сырники, вареники).		
	<b>3.</b> Приготовление блюд из сыра.		
<b>Тема 6.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога (пудинги, запеканки).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	<b>1.</b> Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из творога.		
	<b>2.</b> Приготовление блюд из творога (пудинги, запеканки).		
	<b>3.</b> Оформление и отпуск горячих блюд из творога, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (лапша домашняя, пельмени,	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	<b>1.</b> Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		



вареники).	2.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников.	6	2-3
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	<b>Содержание:</b>	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел 7.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		24	
<b>Тема 7.1:</b> Приготовление и подготовка к реализации отварных (основным способом и на пару), припущенных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b>	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.Приготовление рыбы отварной и припущенной порционным куском и звеньями. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи.		

	Требования к качеству.		
<b>Тема 7.2:</b> Приготовление и подготовка к реализации тушеных и запечённых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.Приготовление тушеных и запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.3:</b> Приготовление и подготовка к реализации жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.4:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной рыбной массы.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: Котлеты, биточки, тельное.		
	3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: зразы, рулет.		
	4. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья,		

	температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02</b> Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		<b>36</b>	
<b>Тема 8.1:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, припущенного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.2:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного и запеченного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2. Приготовление блюд из тушеного и запечённого мяса.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.3:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и		

	<p>мясопродуктов.</p> <p>2.Приготовление блюд из жареного мяса и мясопродуктов.</p> <p>3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.</p>		
<b>Тема 8.4:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной и котлетной массы из мяса.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из мяса.</p> <p>3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.</p>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
<b>Тема 8.5:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы.</p> <p>2. Приготовление блюд из домашней птицы: отварных , припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, температура подачи. Требования к качеству.</p>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
<b>Тема 8.6:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной и из котлетной массы домашней птицы.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из домашней птицы.</p>	<b>6</b>	<b>2-3</b>

3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, температура подачи. Требования к качеству.		
---	--	--

### **Виды работ по УП ПМ.02:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

- 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  
мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**Аттестация в форме дифференцированного зачета.**

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

-учебной кухни (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### **Оснащение:**

-учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

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

Основные источники:

1. Кулинария Анфимова Н.А. ( II-е изд.) ( в электронном формате) 2016 год "Академия".

2. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания,

- изделия из дрожжевого теста. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Потапова Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014. (в электронном формате).
- 3.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
- 4.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 7-е изд., стер. Год выпуска: 2014.
- 5.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др.Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
- 6.Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
- 7.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
- Дополнительные источники:
- 1.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко-10-е изд., стер. - М.: «Академия», 2017- 512с.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в мастерских профессиональной образовательной организации которые оснащены оборудованием, инструментами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).



Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля: по ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; <b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</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 потерь при приготовлении горячей кулинарной</li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.3.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.4.</b>  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>продукции действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	
--	---	--

<p>изделий разнообразного ассортимента <b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей</li> </ul>	
---	--	--

<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<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 по учебной практике;  <b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения
<b>ОК 02.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</li> </ul>	заданий по учебной практике на

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	дифференцированном зачёте.
<b>ОК03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

особенностей социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы.</li> </ul>	



профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
<b>ОК09.</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 языке	<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	– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	