



Комитет образования, науки и молодежной политики  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Дубовский зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»  
Н.Я. Корнеев  
30.08.2022 г.

## 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. Дубовка  
2022 г.

Рабочая программа учебной практики 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 РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 и с учетом основной профессиональной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Разработчик: Соловьева Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Одобрено цикловой комиссией  
общепрофессионального и  
профессионального циклов

Протокол № 1 от «30» 08 2022г.

Председатель ЦК Соловьев Р.А.

Работодатель:



«28» 08 2022г

## Содержание

|   | Стр. |
|---|------|
| 1 Паспорт рабочей программы учебной практики              | 5    |
| 2 Результаты освоения программы учебной практики          | 6    |
| 3 Тематический план и содержание учебной практики         | 10   |
| 4 Условия реализации программы учебной практики           | 23   |
| 5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 28   |

# **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: 33.011 «Повар», 33.010 «Кондитер» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии «Повар, кондитер».

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

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

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего –156 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ 02 – 156 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Таблица

| Вид профессиональной деятельности   | 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><br/>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> |
|   | <p><b>Уметь:</b><br/>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>   |

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Обучающийся должен иметь практический опыт в:**  
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

**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 компетенций (ОК)по избранной профессии.

| Код     | Наименование результата освоения практики   |
|---------|---|
| 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, 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 поддержания 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. |



### 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                            | <b>Раздел 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 46                   | 12                      |
| ПК 2.2-2.8                        | <b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.    | 171                  | 144                     |

### 3.2. Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем   | Содержание учебных занятий   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>  |  | <b>12</b>   |                  |
| <b>ПК 2.1</b>   |  |             |                  |
| <b>Тема 2.1</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов и соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>2. Подготовка рабочего места по приготовлению супов и отваров, подготовка рабочего места в соусном отделении.</li> <li>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</li> </ol>   | <b>6</b>    | <b>2</b>         |
| <b>Тема 2.2</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих вторых блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном жареном, тушеном, запеченном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>2. Подготовка рабочего места в овощном, рыбном, мясном цеху.</li> <li>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</li> </ol> | <b>6</b>    | <b>2</b>         |
| <b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>   |  | <b>144</b>  |                  |
| <b>ПК 2.2</b>   |  |             |                  |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление бульонов и отваров.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и</li> </ol>  | <b>6</b>    | <b>2</b>         |

|   |   |          |          |
|---|---|----------|----------|
|   | <p>посуды.</p> <p>3. Приготовление мясо-костного бульона, костного, куриного бульона.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>  |          |          |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/>Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.</p>                              | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>3. Приготовление овощного и грибного отвара.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>ПК 2.3</b><br/><b>Тема 2.3</b><br/>Приготовление заправочных супов, супов – пюре, национальных супов.</p> | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>3. Приготовление заправочных супов: «Суп с макаронными изделиями», «Щи из свежей капусты».</p> <p>4. Приготовление различных видов супов, с соблюдением технологического процесса.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>ПК 2.4</b><br/><b>Тема 2.4</b><br/>Приготовления простых и основных горячих соусов.</p>                   | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>  | <b>6</b> | <b>2</b> |

|   |   |          |          |
|---|---|----------|----------|
|   | <p>3. Приготовление: соусов красного основного и белого основного.</p> <p>4.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>  |          |          |
| <p><b>Тема 2.5</b><br/>Проверочная работа.</p>  | <p>1.Инструктаж безопасности на рабочем месте.</p> <p>2.Выполнение заданий по карточкам. Составление заявки на сырье. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.</p> <p>3.Самостоятельное выполнение практического задания по темам. «Осуществлять приготовление, заправочных супов, супов – пюре, национальных супов. Приготовление, простых и основных, горячих соусов.» с соблюдением техники безопасности.</p> <p>4.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>3</b> |
| <p><b>ПК 2.5</b><br/><b>Тема 2.6</b><br/>Блюда и гарниры из овощей и грибов, вареных и припущенных.</p> | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>3. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, порционирование.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>   | <b>6</b> | <b>6</b> |

|   |   |          |          |
|---|---|----------|----------|
|   | регламентами, стандартами чистоты.  |          |          |
| <b>Тема 2.7</b><br>Блюда, гарниры из жареных и тушеных овощей.  | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (рагу.).<br/>Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй.).</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>6</b> |
| <b>Тема 2.8</b><br>Проверочная работа   | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2.Выполнение заданий по карточкам.<br/>Составление заявки на сырье.<br/>Решение ситуационных задач.<br/>Анализ производственных ситуаций.</p> <p>3.Самостоятельное выполнение практического задания по темам «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, вареных и припущенных.» и «Блюда, гарниры из жареных и тушеных овощей.» с соблюдением техники безопасности.</p> <p>4.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   | <b>6</b> | <b>3</b> |
| <b>ПК 2.6</b><br><b>Тема 2.9</b><br>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2.Организация рабочего места,</p>  | <b>6</b> | <b>2</b> |

|  |  |          |          |
|--|--|----------|----------|
| <p>молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров.</p>                                 | <p>подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>3.Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых: «рисовая, пшенная, гречневая.»</p> <p>4.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   |          |          |
| <p><b>Тема 3.1</b><br/>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>3.Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с сыром; макароны отварные с овощами).</p> <p>4.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>Тема 3.2</b><br/>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</p>                 | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>3.Приготовление и оформление блюд из яиц и творога: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление сырников.</p> <p>4.Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.</p> <p>5.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>Тема 3.3</b><br/>Приготовление и оформление простых и национальных мучных</p>                  | <p>1.Инструктаж по технике безопасности.</p>   | <b>6</b> | <b>2</b> |

|  |   |          |          |
|--|---|----------|----------|
| блюды из теста с фаршем  | <p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды.</p> <p>3. Приготовление пельменей.</p> <p>4. Оформление и подача, требование к качеству и сроки хранения.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   |          |          |
| <p><b>ПК 2.7</b><br/> <b>Тема 3.4</b><br/> Технология обработки рыбы с костным скелетом.</p>                                   | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды.</p> <p>3. Приготовление блюда: Рыба по-ленинградски.</p> <p>4. Оформление и подача, требование к качеству и сроки хранения.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>Тема 3.5</b><br/> Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.</p>  | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Классификация рыбных полуфабрикатов.</p> <p>3. Приготовление рыбных котлет. Требование к качеству и сроки хранения рыбных п/ф.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <p><b>Тема 3.6</b><br/> Технология приготовления оформление простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.</p> | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>   | <b>6</b> | <b>2</b> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы, из рыбной и котлетной массы, из нерыбного водного сырья.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   |   |   |
| <p><b>Тема 3.7</b><br/>Проверочная работа.</p>   | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Выполнение заданий по карточкам. Составление заявки на сырье. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.</p> <p>3. Самостоятельное выполнение практического задания по темам «Осуществлять приготовление, оформление простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.» и «Осуществлять приготовление рыбных полуфабрикатов.» с соблюдением техники безопасности.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | 6 | 3 |
| <p><b>ПК 2.8</b><br/><b>Тема 3.8</b><br/>Технология приготовления мясных полуфабрикатов.</p> | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов. Технология приготовления, классификация.</p> <p>3. Приготовление натуральной котлеты, лангет. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>  | 6 | 2 |
| <p><b>Тема 3.9</b><br/>Технология приготовления блюд из отварного мяса.</p>                  | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p>  | 6 | 2 |



|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря, подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> |   |   |
| <p><b>Тема 4.1</b><br/>Технология приготовления блюд из тушеного мяса.</p>    | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеного мяса (голубцы с мясом и рисом).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>   | 6 | 2 |
| <p><b>Тема 4.2</b><br/>Технология приготовления блюд из запечённого мяса.</p> | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к</p>   | 6 | 2 |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из запеченного мяса (запеканка картофельная с мясом; макаронник с мясом.)</p> <p>4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>  |   |   |
| <p><b>Тема 4.3</b><br/>Технология приготовления блюд из жареного мяса.</p>             | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, бефстроганов.)</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | 6 | 2 |
| <p><b>Тема 4.4</b><br/>Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы</p> | <p>1. Инструктаж по технике безопасности.<br/>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.<br/>Подготовка сырья к производству.</p> <p>2. Приготовление блюд из рубленой</p>  | 6 | 2 |

|   |   |          |          |
|---|---|----------|----------|
|   | <p>массы (бифштекс рубленый).<br/>Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты).</p> <p>3. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>  |          |          |
| <p><b>Тема 4.5</b><br/>Технология приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.</p> | <p>1. Инструкция по технике безопасности.</p> <p>2. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы. Отработка практических навыков по подготовке птицы для тушения.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов для блюд: кура тушеная, рагу. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <b>6</b> | <b>2</b> |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена.  |   | <b>6</b> | <b>3</b> |

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Кулинарии»

Оснащение ГБПОУ «ДЗВК Им. А.А. Шарова».

#### **Оборудование учебного кабинета:**

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь

#### **Средства обучения:**

-учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы». «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

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

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с. 150
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978- 5-8114-6366-4.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

## **2. Электронные издания:**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической 152 оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено

#### **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 направление 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», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 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 процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проходят аттестацию в форме экзамены.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения в рамках<br>ВПД)   | Основные показатели оценки<br>результатов обучения  | Методы оценки |
|---|---|---------------|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 2.2</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p> | <p><b>Знать:</b><br/>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Уметь:</b><br/>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p> |               |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>регламентами;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <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;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>тестовые задания;<br/>карточки;<br/>выполнение практических заданий.</p> <p><b>Аттестация в форме экзамена:</b></p> <p>самостоятельное выполнение индивидуального практического задания по всему разделу.</p> |
| <p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>   | <p>—точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>—адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>–оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>–эффективность поиска;</p> <p>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>–разработка детального плана действий;</p> <p>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> |  |
| <p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>–адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>   |  |
| <p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>–точность, адекватность применения современной научной</p>  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | 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;<br>–оптимальность планирования профессиональной деятельности   |  |
| <b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  | –грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>–толерантность поведения в рабочем коллективе  |  |
| <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   | –точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>–эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   |  |
| <b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>ОК.09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |   |
| <p><b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>                                   | <p>–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>–адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>–точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>–правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>                  |   |
| <p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>-оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>-презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> | <p><b>Текущий контроль экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</b></p> <p>- заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по учебной практике; заданий для самостоятельной работы</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике.</p> |