

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено  
на заседании ЦМК  
Председатель ЦМК  
А.А. Асылова /  
Протокол №01  
от «29 » 08 2022г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
профессионального модуля**

**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной  
продукции национальной кухни**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от «29 » 08 2022г.

## **Содержание**

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	9
3. Структура и содержание профессионального модуля	11
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;</li><li>- в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>
-------------------------	---

уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни; - проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> </ul>
-------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни.</li> </ul>
знатъ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кулинарном цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения изделий региональной кухни; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд региональной кухни; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя.</li> </ul>

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Учебная нагрузка (всего) – 294 часов  
во взаимодействии с преподавателем – 276 часов,  
в том числе, теоретического обучения – 40 часов  
лабораторные и практические занятия – 40 часов  
консультация – 4 часа  
экзамен по модулю – 12 часов  
учебная практика – 72 часов  
производственная практика – 108 часов  
самостоятельная работа – 18 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК .11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов, часов	Самостоятельная работа, часов	Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем							
				Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Производственная практика, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1.-1.4. 2.1.-2.8. 3.1.- 3.6. 4.1.-4.5. 5.1.-5.5.	МДК.06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национального кухни разнообразного ассортимента	98	18	80	40	40					
	Учебная практика	72							72		
	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108	
	Консультация	4					4				
	Экзамен по модулю	12						12			
	Всего:	294	18	276	40	40	4	12	72	108	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование междисциплинарных курсов (МДК) и тем, видов практики	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национального кухни разнообразного ассортимента</b>		<b>98</b>	
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	<p><b>Содержание</b></p> <p>Традиции кухонь народов Поволжья. История и современность региональной (татарской) кухни. Классификация, ассортимент, блюд региональной кухни. Технологический цикл приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий региональной (татарской) кухни разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Продукты, используемые в региональной (татарской) кухне. Технологический цикл обработки сырья (овощи, рыба, мясо, субпродукты, сельскохозяйственная птица и дичь). Характеристика, процесс подготовки сырья для приготовления блюд региональной (татарской) кухни.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Требования к организации хранения сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Определение отходов при обработке рыбы и овощей (согласно заданного сырья)</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Определение отходов при обработке мяса и сельскохозяйственной птицы, дичи и субпродуктов (согласно заданного сырья)</p>	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для</p>	2	2

	приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Санитарно-гигиенические требования к хранению, упаковке на вынос готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Безопасные приемы эксплуатации механического и теплового оборудования для подготовки сырья, полуфабрикатов и приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	2	
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции и закусок региональной кухни разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок в татарской национальной кухне. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок региональной (татарской национальной) кухни.  Приготовление салатов региональной (татарской национальной) кухни. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска салатов. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Ассортимент салатов: салат «Табышмак», салат «Изюминка», салат «Татлы», салат по-домашнему (с черносливом), салат-коктейль «Татарстан», коктейль-закуска «Казань».	2	2
	Холодные блюда и закуски из мяса и птицы в татарской национальной кухне. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.  Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы: казылыш (домашняя вяленая колбаса), конина вяленая, кыздырма, карта (рубец), мясо в тесте, каклаган каз (гусь вяленый), рулет из птицы по-казански.	2	
	Холодные блюда и закуски из рыбы в татарской национальной	2	

	<p>кухне. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы: рыбная закуска, сельдь по домашнему, закуска рыбная с майонезом, судак жареный под майонезом, рыба в сметане.</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет расхода сырья для приготовления холодной кулинарной продукции и закусок региональной кухни разнообразного ассортимента</p> <p><b>Практическое занятие 6.</b> Составление технологических схем приготовления, технологических карт на холодную кулинарную продукцию и закуски региональной кухни разнообразного ассортимента</p> <p><b>Лабораторно занятие 1.</b> Приготовление, подача холодной кулинарной продукции и закусок региональной (татарской национальной) кухни разнообразного ассортимента</p>		
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации первых блюд региональной кухни разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие, назначение, классификация супов региональной (татарской национальной) кухни. Технологический процесс варки бульонов (шулла), их разновидности, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность.</p> <p>Заправочные супы региональной (татарской национальной) кухни. Особенности, общие правила варки, правила отпуска, подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка круп). Приготовление мучных гарниров. Супы с мучными гарнирами. Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации (токмач, суп – куллама по-деревенски, суп – салма с говядиной; суп гороховый с салмой и мясом; умач (затируха); чумар; шакерт салмасы).</p> <p>Супы овощные и картофельные. Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации (суп овощной с мясом, суп - шулла в горшочке; солянка по – казански; солянка «Акчарлак»).</p> <p>Прозрачные супы. Особенности приготовления и отпуска, характеристика, ассортимент. Гарниры к прозрачным супам и их</p>	2	2

	<p>приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации (<i>шулла</i> с юкой; бульон с юкой; бульон с салмой; бульон с эчпочмаком, перемячом; кияу пельмене (пельмени для жениха); суп – шулла аппетитная; уха волжская)</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Крупяные супы (ойрэ). Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации (ойрэ с гречневой крупой и мясом; ойрэ с пшённой крупой и мясом; ойрэ с овсяной крупой и мясом; полбенный суп с гусём).</p>	2	
	<p>Молочные супы. Особенности приготовления, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации (суп саулык (суп картофельный с лапшой домашней); суп молочный с салмой; суп молочный со свежей капустой; суп молочный с пшеном и тыквой).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Расчет расхода сырья для приготовления первых блюд региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Составление технологических карт, технологических схем приготовления первых блюд региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	2	
	<p><b>Лабораторно занятие 2.</b> Приготовление, подача первых блюд региональной кухни разнообразного ассортимента (токмач, куллама по деревенски, солянка по казански)</p>	4	3
<p>Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы, овощей, круп региональной кухни</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы, овощей, круп (рыба жареная целиком фаршированная, рыбное тэбэ, судак запеченный в сметане, карась по домашнему; картофель отварной, печеный, жареный и тущеный, тыква тущеная в молоке, запеканки, каши в чугуне)</p>	2	2
<p>Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Блюда из отварного, припущеного, тущеного и жареного мяса: ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд; требования к качеству, режимы хранения и реализации (мясо по-татарски;</p>	2	2

региональной кухни	куллама; манты по-казански; тузырган тэкэ, кыздырма по-татарски; кыздырма из субпродуктов; баранина жареная «Якма», жаркое «Казань»; жаркое из конины; плов по-казански; рулетики «Тан»; тулма (голубцы); мясо по-домашнему; азу по-татарски).		
	Блюда из запечённого и рубленого мяса: ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; рекомендуемые гарниры и соусы; требования к качеству, режимы хранения и реализации (печень по-деревенски; мясо под шубой, котлеты «Казань»; шашлык «Татарстан»).	2	2
	Блюда из отварной, жареной, тушеной, рубленой птицы и кролика: ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; рекомендуемые гарниры и соусы; требования к качеству, режимы хранения и реализации (тузырган тавык (курица, фаршированная по-татарски); фаршированная курица (другие способы); куры по-татарски; курица жареная; курица жареная по-казански; цыпленок гриль по-волжски; гусь, фаршированный картофелем; гусь жареный, фаршированный яблоками; гусь по-домашнему; курица, тушенная в сметане с овощами; гусь или утка по-деревенски; котлеты «Казань»; лакомка из кур).	2	2
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет расхода сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы региональной кухни	2	2
	<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических карт, технологических схем приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы региональной кухни	2	2
	<b>Лабораторно занятие 3.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы региональной кухни: азу по татарски, куллама, котлеты «Лакомка»	4	3
Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков региональной кухни	<b>Содержание</b>		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Классификация, ассортимент сладких блюд (компоты, шербеты, кисели, густые кисели). Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов: «Татлы»; курага в шоколаде; чернослив фаршированный грецкими орехами; бламанже, альба, домашняя	2	2

	<p>помадка (татлы), помадка из ягод и взбитых яиц, кисло-сладкая помадка, клюква в сахаре.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Технологический процесс приготовления и отпуска чая; требования к качеству, режимы хранения, реализации: татар-чай; чай с молоком (со сливками); ароматный чай; чай с душицей или с мятоей; чай с наполнителями.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: айран; катык со смородиной; напиток «Алсу»; клюквенный крюшон»; жидкое сусло; густое сусло; буза; бал (медок); напиток из мёда; напиток из ягод; напиток из калины; напиток из изюма; напиток из шиповника.</p>		
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий региональной кухни	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент мучных изделий в региональной кухни.</p> <p>Мучные блюда: ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; требования к качеству, режимы хранения, реализации (кыстыбый с картофелем или с маком, или кашей пшённой; катлама с мясом (рулет по-татарски), элеш с птицей).</p> <p>Мучные изделия из дрожжевого теста с несладкой начинкой: ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; требования к качеству, режимы хранения и реализации (губадия и её разновидности; эчпочмак (треугольник); перемячи (с субпродуктами, с мясом, для жениха, с картофелем); сумса (пирожки) с рисом и яйцом, с картофелем и луком; дучмак (ватрушка) с яичной начинкой, с картофелем; бэккены (разновидности пирожков) с морковью, с тыквой, с капустой).</p>	2	2
	<p>Бэлиши (пироги). Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска; требования к качеству, режимы хранения, реализации (зур бэлиш (мясной бэлиш с бульоном); бэлиш (с гусём и бульоном, с уткой, с гусиными потрохами, с гречневой крупой, с цыпленком, в чугуне; бэлиш (с мясом и рисом, с зелёным луком, со свежей капустой); мелкие сочные бэлиши; чульмэк бэлиш-пирог в горшочке; вак бэлиши (мелкие пироги): вак бэлиш (с рисом и мясом, с гусём, с субпродуктами).</p>	2	2

	<p>Паштеты (сдобные открытые и закрытые пироги): ассортимент; технологический процесс приготовления и отпуска; требования к качеству, режимы хранения, реализации.</p> <p>Булочки (мич кумэчлэрэ), кабартма (чибрики), белен (блины), коймак (оладьи).</p> <p>Мучные изделия из пресного сдобного теста: ассортимент; технологический процесс приготовления мучных изделий из пресного сдобного теста; требования к качеству, режимы хранения и реализации (чак-чак; чак-чак с орехами; бухарское калеве; пехлеве; талкыш калеве; кош-теле и его разновидности; урама; розы; чальпек; гульбанак).</p>	2	2
	<p>Кондитерские изделия региональной (татарской) кухни. Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных изделий из пресного сдобного теста к чаю. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Ассортимент кондитерских изделий татарской национальной кухни: Торт домашний, Торт «Тюбетейка», Торт бисквитный, Ореховый торт, Пирог лимонный, Кубек (безе), Пряники мятные (кызыл билле), Печенье «Орех», Творожное печенье.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Требования к раздаче и отпуску кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторно занятие 4.</b> Приготовление мучных и кондитерских изделий региональной (татарской) кухни: губадия с кортом, эчпочмак</p>	4	3
	<p><b>Лабораторно занятие 5.</b> Приготовление мучных и кондитерских изделий региональной (татарской) кухни: чак-чак, урама</p>	4	3
	<b>Консультация</b>	2	
	<b>Экзамен по модулю</b>	6	
<p><b>Учебная практика.</b> Виды работ:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями.</p>		72	3

<p><b>Производственная практика.</b> Виды работ:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями.</p>	<p><b>108</b></p>	<p><b>3</b></p>
--	-------------------	-----------------

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

#### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

*Основное и вспомогательное технологическое оборудование:*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)
2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с. (электронное издание)
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с. (электронное издание)

### **Дополнительная литература**

1. Р.Н. Шакирова, Татарские национальные блюда / Юнус Ахметзянов – 2-е изд., стер. – К. : Татар. кн.изд-во, 2016. – 151 с., с ил.
2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086411>
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – Москва: ДeЛи прингт, 2002. – 236 с. (электронное издание)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)

### **Электронные ресурсы**

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Образовательное учреждение должно предусматривать при реализации программы компетентного подхода, в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультационная помощь студентам должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, оценки учебной и производственной практики, в ходе проведения экзамена по модулю.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1. -1.4 ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.- 3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в виде экспертного наблюдения и оценки выполнения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных заданий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде экзамена по модулю</b></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по	результаты наблюдений за обучающимися при решении задач профессиональной деятельности; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий (самостоятельно или с

	улучшению плана. помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения 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.	оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий в результате информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	оценка выполнения работ на лабораторно-практических занятиях; учебной и производственной практике; оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 05. 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; толерантность поведения в рабочем коллективе	наблюдение за деятельностью обучающегося на занятиях, на учебной и производственной практике, правильностью оформления отчетов по практике, выводов на практических занятиях
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимание значимости своей профессии	Результаты наблюдений за поведением обучающегося в процессе учебной деятельности

традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Оценка деятельности обучающегося на лабораторно-практических занятиях на учебной и производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением в процессе учебной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы