

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Дериомуров

[Signature] С.И. Кравченко

«*de*» *de* 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

С.П. Родченко

«*de*» *de* 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Среднее профессиональное образование

Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** и в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: "Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
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	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК. 09	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;-подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок;-приготовления различными методами, творческого оформления, бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента, горячих блюд и гарниров, бутербродов, канапе, холодных закусок, подачи холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
уметь	<ul style="list-style-type: none">выбирать производственное оборудование, инвентарь для организации рабочего места повара при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;использовать различные технологии при приготовлении полуфабрикатов;использовать различные технологии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучной продукции;оценивать качество готовых блюд и изделий.
знать	<ul style="list-style-type: none">-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов		
1	2	3	4	5	6	9	10
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 33.11 Повар	395	101	28	18	108	144
ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	42	42	12	-		
ПК 7.1; ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.	36	30	8	6		
ПК 7.1; ПК 7.2; ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	10	6	2	4		
ПК 7.1; ПК 7.2; ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	10	6	2	4		

ПК 7.1; ПК 7.2; ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	15	11	4	4		
	экзамен	6					
ПК 7.1 -7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Учебная практика	108				108	
ПК 7.1 -7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Производственная практика	144					144
	консультации	6					
	Демонстрационный экзамен	18					
	Всего:	395	95	28	18	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, лабораторные работы		Коды ПК, ОК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровни освоения
						кол-во обязательных аудиторных работ	кол-во обязательных внеаудиторных самостоятельных работ	
1	2		3	4	5	6	7	8
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 33.11 Повар								
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						42		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала					6		
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		2

	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция-визуализация.		2		2
	Лабораторные работы:					2		
	1	Лабораторная работа № 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		
Тема 1.2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала					6		
	1	Обработка и формы нарезки картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция - визуализация		2		2,3
	2	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		2

	3	Обработка тыквенных, томатных, десертных овощей и грибов.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2
	Лабораторные работы					4		
	1	Лабораторная работа № 2. Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		
	2	Лабораторная работа № 3. Отработка приемов кулинарной обработке тыквенных, томатных, десертных овощей, подготовка к фаршированию.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала					6		
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция-визуализация.		2		2

	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Проблемная лекция		2		2
Тема 1.4 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала					6		
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция-визуализация.		2		2,3
	2	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2

		Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья						
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		
	Практические работы					2		
	1	Лабораторная работа № 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		
Тема 1.5 Обработка, подготовка, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Обработка домашней	Содержание учебного материала					6		
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2		

птицы, дичи, кролика		обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.					
	2	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2	
	3	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.	ПК 7.1; ОК 01-07, ОК 09-10			2	
	Лабораторные работы					4	
	1	Лабораторная работа № 5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	ПК 7.1; ПК7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			2	
	2	Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из	ПК 7.1; ПК7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			2	

		птицы и полуфабрикатов из нее.						
Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.						30	6	
Тема 2.1 Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала					4	2	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация.	Подготовить сообщение на тему: классификация супов-пюре	2	2	2,3
	2	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей,	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07,	Лекция-визуализация.		2		2

		борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	ОК 09-10					
	Лабораторные работы					1		
	1	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники и т.д)	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов.	Содержание учебного материала					2		
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного и белого основного и его производных.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2
	Лабораторные работы					1		

	1	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск соуса красного и белого основных и их производных.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала					4		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Урок - собеседование		2		2
	2	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2
	Лабораторные работы						1	

	1	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание материала					4	2	
	1	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10		Решение задач «определение привара каш различной консистенции»	2	2	2

	2	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция-визуализация.		2		2
	Лабораторные работы					1		
	1	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 2.5.	Содержание учебного материала					2		
Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра и муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и муки, ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра и муки.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		2		2,3

	Лабораторные работы					1		
	1	Лабораторная работа № 11. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки с учетом взаимозаменяемости продуктов	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала					3	2	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		1		2,3
	2	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10		Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы	2	2	2
	Лабораторные работы					1		
	1	Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		

Тема 2.7. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала					3		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		2
	2	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Лекция - визуализация		2		2
Лабораторные работы					2	2		

	1	Лабораторная работа № 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
	2	Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.						6	4	
Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание учебного материала					4	4	
	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Урок - собеседование	Составление технологических схем	2	2	2

	предприятиями общественного питания продукции и блюд.						
2	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сервировки стола, выбор посуды, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Дискуссия	Составление ТТК на блюда	2	2	2
Лабораторные работы					2		
1	Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом)	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		

	2	Лабораторная работа № 16 . Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.						6	4	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала					2	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих и холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация	Составление технологических схем	2	2	2,3
	Лабораторные работы					1		

	1	Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных сладких блюд традиционного ассортимента.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала					2	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10		Написание исследовательского реферата: Кофейни г.Зеленогорска	2	2	
	Лабораторные работы					1		

	1	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.						11	4	
Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, организации и технического оснащения работ по приготовлению хлебобулочных,	Содержание учебного материала					3	2	
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		1		2,3

изделий.	2	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10		Составление технологических схем	2	2	2
	Практические работы					2		
	1	Практическая работа № . Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			2		
Тема 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	Содержание учебного материала					3	2	
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	Презентация		1		2,3

изделий и хлеба	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10		Составление ТТК на блюда	2	2	2
	Практические задания					3		
	1	Лабораторная работа № 37. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			1		
	2	Лабораторная работа №38. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09-10			2		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена					6		
Консультации					6			
Учебная практика Виды работ: 1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.					108			

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>			
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Производственная практика Виды работ: Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов; Приготовление и оформление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога; Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, супов и соусов; Приготовление и оформление блюд из рыбы; Приготовление и оформление блюд из мяса и птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков. Подготовка сырья, формовка хлеба, хлебобулочных изделий. Проведение бракеража, упаковка и реализация изделий.	144		
Демонстрационный экзамен		18	
Итого:		377	18
	всего	395	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015
13. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: «Академия» 2015
14. Харченко Н. Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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:
5. 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
6. 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»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 13. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	<p>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. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК 07.01; - выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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 улучшению плана</p>	

<p>ОК. 02 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; 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;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках</p>	<p>на и</p> <p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------