



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, О=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollzdzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:39:06

Приложение № 5-17



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

г. Сергиев Посад
2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.), с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренные ФГОС

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В., преподаватель спецдисциплин

ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Казакова Н.М., мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать 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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций
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

1.1.3. В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 16
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты	ЛР 17

(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 22
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 24

1.1.4.В результате освоения профессионального модуля студент должен²:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями
Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **828 часов**

в том числе в форме практической подготовки - **636 часов**

Из них на освоение:

МДК 02.01 - 112 часа

МДК 02.02 - 176 часов

В том числе,

самостоятельная работа - 38 часов,

консультации - 24 часа, промежуточная аттестация - 8 часов.

на практики, в том числе

учебная **УП.02 - 288 часа**

производственная **1П.02 - 252 часа**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практической подготовк и	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа ³
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ⁴								
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1. ОК 01.- 10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	112	16	92	16	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8. ОК 01. - 10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	176	80	126	80	-	-	-	34
ПК 2.1.-2.8. ОК 01. - 10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21,	УП.02 Учебная практика	288	288	288	-	-	288	-	-

ЛР 22, ЛР 24				
ПК 2.1.-2.8. ОК 01. - 10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	ПП.02 Производственная практика	252	252	252
	Всего:	828	636	758

-	-	-	252	-
96	-	288	252	38

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	В том числе форме практической подготовки
1	2	3	
Раздел 1 МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		112	16
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд кулинарных изделий и закусок	Содержание	14	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Практическая работа 1. Схема по организации работы цеха.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	20	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. 2. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 4. Санитарно - гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		

	Практическая работа 2. Техника безопасности при работе с электроротлами	2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	18	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. 2. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. 4. Санитарно - гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов , процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практическая работа 3 Составление схем по организации рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2	
	Практическая работа 4 Составление схем по организации и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов	2	
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание	20	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос. 4. Санитарно - гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , процессу хранения и подготовки к реализации.		

	Практическая работа 5 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном, тушенном виде.	2	
	Практическая работа 6 Отработка безопасных приемов эксплуатации теплового оборудования	2	
	Практическая работа 7. Бракераж готовых изделий.	2	
	Практическая работа 8. Гриль «Salamander», пароконвекционные печи.	2	
Тема 1.5. Ассортимент, товароведная характеристика приправ и пряностей.	Содержание	4	
	1. Товароведная характеристика приправ и пряностей. 2. Правила использования пряностей. 3. Подбор пряных букетов.		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 ^Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		4	
Консультация		12	
Промежуточная аттестация		4	

Раздел 2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		172	80
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2	
	1.Классификация и пищевая ценность бульонов, отваров. 2 Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Пищевая ценность и калорийность. 3.Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 4. Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. 5. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. 6 Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.		
	Практическая работа №1 Приготовление бульонов: А) Расчеты при варке бульонов. Б) Составление технологических схем приготовления бульонов (костного, мясо - костного, бульона из птицы и рыбы).	2	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.	Содержание	10	
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов. 2.Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения <u>заправочных супов</u> (шей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями)		

	3. <u>Супы пюре</u>: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. <u>Молочные и сладкие супы</u>: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 5. <u>Прозрачные супы</u>: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	Практическая работа №2		
	<u>Расчеты при варке супов:</u> Расчет количества продуктов для приготовления супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.	2	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск суп-пюре.	4	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов.	4	

Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание		
	1.Значение в питании, пищевая ценность горячих соусов. Классификация, ассортимент горячих соусов. 2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. 5. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного. 6. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного, сметанного. 7. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. 8.Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных).	8	
	Практическая работа №3 <u>Расчеты при варке соусов:</u> Расчет количества продуктов для приготовления соусов. Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов.	2	
	Лабораторная работа №4-5 Приготовление соусов на основе муки	8	
	Лабораторная работа №6 Приготовление соусов яично - масляных и на сливках	2	
	Содержание		

Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 2. Подбор для приготовления блюд из овощей и грибов, подготовка к использованию пряностей, приправ. 3. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. 4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. 5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. 6.. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. 7. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запеченных овощей, температура подачи. 8. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. 9. Требование к качеству овощных блюд. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортировка. Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	6 4	
Тема 2.5.	Содержание	4	

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий различного ассортимента	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Правила варки каш. Приготовление блюд из каш. 3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 4. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос.		
	Практическая работа №4 <u>Расчеты для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых:</u> Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых . Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.	2	
	Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	
Тема 2.6.	Содержание	2	

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра разнообразного ассортимента	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. 3. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. 5. Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.		
Тема 2.7.	Содержание	4	4

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из муки разнообразного ассортимента	1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании блюд из муки. 2. Приготовление мучных блюд (вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики) 3. Приготовление мучных гарниров: лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки. 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка горячих блюд из муки для отпуска на вынос, транспортирования		
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 3. Приготовление горячих блюд и закусок из жареной рыбы. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из жареной рыбы, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 4. Приготовление горячих блюд и закусок из запеченной рыбы. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из запеченной рыбы, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 5. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбной котлетной массы, температура подачи. 6. Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного	6	

	сырья. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья, с учетом типа организации питания . Температура подачи. 7. Требование к качеству горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения готовых горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья . Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд и закусок. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.		
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде	4	
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы в тушеном и запеченном виде	4	
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	4	
	Лабораторная работа №13 Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 2. Приготовление отварных и припущенных горячих блюд и закусок из мяса. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных горячих блюд и закусок из мяса, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 3. Приготовление жаренных горячих блюд и закусок из мяса.	8	

	Правила оформления и отпуска жаренных горячих блюд и закусок из мяса, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 4. Приготовление запеченных и тащенных горячих блюд и закусок из мяса. Правила оформления и отпуска запеченных и тушеных горячих блюд и закусок из мяса, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 5. Приготовление горячих блюд и закусок из рубленого мяса и котлетной массы. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рубленого мяса и котлетной массы, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 6. Приготовление горячих блюд и закусок из субпродуктов и мяса диких животных. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из субпродуктов и мяса диких животных, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 7. Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной птицы и дичи, с учетом типа организации питания. Температура подачи. 8. Приготовление горячих блюд и закусок из жареной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из жареной птицы и дичи, с учетом типа организации питания. Температура подачи 9. Приготовление горячих блюд и закусок из тащенной птицы. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из тушенной птицы. с учетом типа организации питания. Температура подачи		
	Практическая работа №5 <u>Расчеты для приготовления горячих блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной птицы:</u> Расчеты для приготовления горячих блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Расчеты для приготовления горячих блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	2	

	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов отварном и жареном виде	4	
	Лабораторная работа № 15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в тушеном и запеченном виде	4	
	Лабораторная работа № 16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса рубленой и котлетной массы	4	
	Лабораторная работа № 17 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде	4	
	Лабораторная работа № 18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в тушеном и запеченном виде с соусом и без соуса	4	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление технологических схем и карт по приготовлению горячих блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету количества продуктов для приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: «Приготовление горячих блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста».		34	

	Консультация	12	
	Промежуточная аттестация	4	
Учебная практика раздела ПМ. 02 Виды работ: 1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Отработка приготовление бульонов и отваров. Отработка приготовление заправочных, молочных, прозрачных, пюре образных, сладких супов. Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Отработка приемов приготовления основных и производных соусов. Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запеченных, жареных блюд из овощей и грибов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запеченной рыбы. Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыбы Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы Отработка приемов приготовления блюд из мяса и мясопродуктов . Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы. Отработка приемов приготовления блюд из натурально рубленого мяса Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы			
		288	288

Отработка приготовления блюд из жареной домашней птицы Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из птицы Отработка приемов приготовления блюд из птицы		
Производственная практика раздела ПМ. 02 Виды работ: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. Отработка практических навыков приготовления бульонов и отваров: костного, мясо-костного. из птицы, из рыбы. Отработка практических навыков приготовления и презентации супов заправочных (борщи, щи, солянки, рассольники). Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов, с крупами. Отработка практических навыков приготовления и оформления простых супов с бобовыми и макаронными изделиями. Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов молочных Отработка практических навыков приготовления и презентации суп-пюре . Отработка практических навыков приготовления и презентации сладких супов. Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов красных и его производных. Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов белых и его производных Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов грибных, молочных, сметанных. Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов яично-масляных. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из жареной рыбы. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из тушеной, запеченной рыбы. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы	252	252

Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из мяса (отварного, жаренного, тушенного, запеченного). Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из котлетной массы. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из субпродуктов Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной птицы. Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из жареной птицы Отработка практических навыков приготовления и презентации тушеных и запеченных блюд из птицы Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из кролика.		
Всего	832	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, 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 аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

Лаборатория

Учебная кухня ресторана,

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей. 30

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито; - шенуа;
- половник;

- тяпка;
- тендерайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания⁵

1. ГОСТ Р 52675 - 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 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.18
 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
 12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова . - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
 13. Н.И. Пндонова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.И. Пндонова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
 14. Т.А.Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.А.Качурина - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 160 с.
 15. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 176 с.
 16. Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 288 с.
 17. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
 18. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
 19. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
 20. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
 21. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 4-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
 22. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
 23. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик,- 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 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].
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].19
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 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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
7. [http:// www.kyxarka. ru/;](http://www.kyxarka.ru/)
8. [http:// www.restoran. ru;](http://www.restoran.ru/)
9. [http:// www.povar.ru/;](http://www.povar.ru/)
10. [http://www.gastronom. ru /;](http://www.gastronom.ru/)
- 11 [http://www. chefs. ru /;](http://www.chefs.ru/)
12. [http://www.prorestoran. cum|the_processy. php](http://www.prorestoran.cum|the_processy.php)
13. [http:// /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
14. Электронный ресурс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса», сюжетный электронный курс SIKE - 2018
15. **Цифровой колледж Подмосковья:**
Программно-учебный модуль (ПУМ):
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА - ОНЛАЙН КУРС
16. Программно-учебный модуль (ПУМ):
И. П. Самородова , Е. И. Соколова, Н.И.Линькова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Академия-Медиа», 2018.
17. Программно-учебный модуль (ПУМ):
Е. И. Соколова, Л. П. Озерова, Л. Н. Проворнова «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Академия-Медиа», 2018.
18. Программно-учебный модуль (ПУМ):
Т. А. Качурина, Е. И. Соколова «Приготовление блюд из рыбы»
«Академия-Медиа», 2018.
19. Программно-учебный модуль (ПУМ):
Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова, Е. И. Соколова , И.Ю. Бурчакова «Приготовление супов и соусов» «Академия-Медиа», 2018.
20. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СОУСОВ
21. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

22. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА
23. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
24. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И
ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
25. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
26. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</u> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования) - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда,	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	санитарии и гигиене; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<u>Знать:</u> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов. - Ассортимент, характеристику региональных видов сырья, продуктов. - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов. - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, горячих супов и сосов. - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. - Технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов соусов для подачи. - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. - Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток . <u>Умения:</u> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента использования. -Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, горячих супов и соусов в соответствии с рецептурой. -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов. - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов и соусов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов и соусов. Доводить бульоны, отвары, супы соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих супов и соусов. - Подбирать гарниры к бульонам, и сладким супам - Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. - Проверять качество готовых бульонов, отваров, горячих супов и соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов и соусов на раздаче.	
--	--	--

	- Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы и соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдать выход бульонов, отваров, супов и соусов при их порционировании (комплектовании). - Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы и соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Разогреть охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы и соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, горячие супы и соусы на вынос и для транспортирования. - Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов, соусов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов, соусов. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов, соусов на раздаче. - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции <u>Действия:</u> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Приготовление бульонов, отваров, горячих супов и соусов разнообразного ассортимента. - Хранение, отпуск бульонов, отваров, горячих супов и соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка раздачи	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. -Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/

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 подготовка 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

используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы и нерыбного водного сырья, дичи и кролика. - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

- Ассортимент, рецептуры, , пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания требования к качеству, - Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья., кролика.

- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика.

- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

- Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. - Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика.

- Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

Промежуточная

аттестация:

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

- практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья. - Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, кролика. - Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика, правила заполнения этикеток. - Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. - Техника общения, ориентированная на потребителя. Умения: - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Организовывать их хранение до момента	
--	---	--

	использования. - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика в соответствии с рецептурой. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из . овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Определять степень готовности блюд,	
--	--	--

	кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. - Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Подбирать гарниры, соусы. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. - - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. - Проверять качество готовых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживать температуру подачи горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.	
--	--	--

	- Соблюдать выход горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика - при их порционировании (комплектовании). - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. -Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика для вынос и для транспортирования. -Рассчитывать стоимость горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. -Поддерживать визуальный контакт с потребителем. - Владеть профессиональной терминологией. - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Действия: - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов . - Приготовление горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика разнообразного ассортимента. - Хранение, отпуск горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	
--	---	--

	изделий, яиц, творога, муки, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, кролика. - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка раздачи	
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 улучшению плана	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
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	

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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
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	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

документацией на государственном и иностранном языке	- 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	
--	---	--