

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Краснодар, 2022г.

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 11 от «01» «06» 2022г.

Астахова Е.Ю. Председатель ЦМК

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК КПТ
«01» «06» 2022 г.



И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 5 от «03» «06» 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчики:

Катаева Е.В. преподаватель ГБПОУ КК

Рецензенты:

1. рецензия Дюба С.А. преподаватель ГБПОУ КК КПТ
Квалификация по диплому: _____
Инженер – технолог _____ (подпись)

2. рецензия Ильинская Ю.В.
Квалификация по диплому: Сервис МД
Инженер – технолог _____ (подпись)



РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями: 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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях

Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.

Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д

Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve

Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Умениями:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями: 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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях

Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.

Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д

Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve

Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Умениями:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

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

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

Иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Морепродуктов и рыбной гастрономии.

Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра.

Совершенствование навыков приготовления салатов, винегретов. Сервировки и оформления канapé, легких и сложных холодных закусок

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Рецензент

И.И. Косбулина Ю.В. Дир. Туца Древелиц И.В. Др.
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата *07.06.2022*



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных 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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 458

Из них: на освоение МДК 158

на практики: учебную 108 и производственную 180.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Экзамены по модулю	Контракты	Комплексный экзамен	Практические подготвоки	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа ¹					
							Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Практики				
							Обучение по МДК, час.							В том числе		Учебная	Производственная	
							всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	5	курсовой проект (работа)*, часов	6	7		8				
4	5	6	7	8	9													
1	2	3																
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	45		3	10					10								
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	119		3	44					44								
ПК 3.1.-3.6	Учебная и производственная практика	288			288									108		180		
	Экзамен по модулю	12	6	6														
	Всего:	464	6	6	342	6	6	6	54	158	108	180	*	108	180			

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Экзамены по модулю	Контингент	Комплексный экзамен	Практические подготвока	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа		
							Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Практики	
							Обучение по МДК, час.							Учебная	Производственная
							всего, часов	В том числе		6	7	8			
4	5	6	5	6	7										
1	2	3											9		
ПК 3.1.- 3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	45		3	10				10					-	
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	119		3	44			44						-	
ПК 3.1.- 3.6	Учебная и производственная практика	288			288			-				108	180	-	
	Экзамен по модулю	12	6	6											
	Всего:	464	6	6	342			54	158	108	180	180	180	-	

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	45
Тема 1.1.	Содержание	42
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасности готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p>	12 2 4
Тема 1.2.	<p>4. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> <p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебрезки.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению</p>	4 30 4 4 4 4

	<p>холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностьюготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p>	
3.	<p>Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностьюготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p>	6
4.	<p>Организация подготовки к реализации (порционирования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p>	2
5.	<p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	4
	<p>Практические занятия:</p>	6
	<p>Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p>	2
	<p>Практическое занятие №3. Организация, проведения текущей уборки рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. Организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p>	4
Комплексный экзамен		3
1. Составленная учебная работа при изучении раздела 1 составленным преподавателем).	<p>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературы (по вопросам, учебной и специальной литературы (по вопросам, учебной и специальной литературы (по вопросам, учебной и справочной литературы).</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	-

	<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	116
	<p>Содержание</p>	116
<p>Тема 2.1.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	16
	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p>	4
	<p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p>	4
	<p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p>	2
	<p>4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p>	2
	<p>5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	4
<p>Тема 2.2.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатных разнообразного ассортимента</p>	14
	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p>	2
	<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p>	6
	<p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>	1

	<p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> <p>5. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>Лабораторная работа №1. Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, с учетом новых тенденций. Отработка практических навыков. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. 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. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Лабораторная работа 2. Технология приготовления салатов из вареных овощей, с учетом новых тенденций. Отработка практических навыков. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	<p>1</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>22</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. 7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	8. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпусков по типу «шведского стола».	2
	9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпусков на вынос.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления бутербродов и канапе. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусовых бутербродов – канапе, Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	4
	Практические занятия:	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
	Содержание	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	18
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	4. <i>Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</i>	2
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	6. <i>Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</i>	4
	7. <i>Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</i>	2
	8. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Правила сервировки стола, выбор посуды для отпусков бутербродов, гастрономических продуктов	2

	порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	9. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	Лабораторные работы:	18
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления оформления и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа №6. Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа №7. Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практические занятия:	8
	Практическое занятие №5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
	Комплексный экзамен	3
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	
	1. Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-
	Учебная практика по ПМ.03	
	Виды работ:	108
	1. Подготовка, уборка рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, инструментов, весоизмерительных приборов; Оценка качества, безопасности и соответствия	12

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	
2.Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	12
3.Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	12
4.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Упаковки, складирования неиспользованных продуктов. Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведения расчетов с потребителями.	12
5.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	12
Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	12
7.Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Морепродуктов и рыбной гастрономии.	12
8. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра.	12
9. Совершенствование навыков приготовления салатов, винегретов. Сервировки и оформления канпе, легких и сложных холодных закусок	12
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	12
Виды работ:	180
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	12
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	12
3. 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, фарширование, порционирование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	14

4.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.	14
5.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.	14
6.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	14
7.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	14
8.Обеспечение условий, температурного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	14
9. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных холодных блюд и закусок из отварного, жареного мяса. Требования к качеству	18
9. Приготовление холодных блюд и закусок из отварной, жареной птицы. Подача, требование к качеству.	18
11.Приготовление холодных блюд из сыра, подача требование к качеству. Подача требование к качеству.	18
12.Приготовление блюд диетического питания. Подача требование к качеству. Подача требование к качеству.	18
Экзамен по модулю	6
Всего	458

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, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. И.И. Потапова. Н.В. Корнеева, Холодные блюда и закуски, учебное пособие, ИЦ Академия, 2008г.
2. Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
3. И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
4. З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
5. Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
6. Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г

7. Н.Э. Харченко, Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
8. А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
9. А.К.Батулин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
10. А.К.Батулин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
11. А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
12. А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992

3.2.3.Электронные издания:

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>
15. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>
16. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправку разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>		

<p>ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 на государственном и иностранном языке</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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	