

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ. 02.01 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 компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.6	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.7	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.8	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	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 языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОК.12	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК.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	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.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 результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</li> </ul>

	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации</p> <p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -683

Из них на освоение МДК-275

в том числе, самостоятельная работа-55

на практики, в том числе учебную -144

и производственную-252

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	44	8	-	6	-	- 9
ПК 2.6 -2.8 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	231	231	90	-	7		46
ПК 2.8	Учебная и производственная практика	144	-			144	252	
	Всего:	240			-	144	252	55

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименования разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов. (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b>	<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
	<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	<b>35</b>
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд,</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению к реализации и хранению.</p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	4. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2
	5. <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	6. <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	7. <b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
	8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
9. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых	2	

		соусов к отпуску на вынос	
	10.	<b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	11.	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	12.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	13.	<b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	14.	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4
	15.	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>6</b>
		1.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1
		2.Составление схем и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2
		4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2
		5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>185</b>
	<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	16.	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов и отваров	1



вегетарианских супов	17.	Методы сервировки и подачи, температура подачи супов и отваров	1	
	18.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1	
	19.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	
	20.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	
	21.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	22.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>4</b>	
	23.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>5</b>	
		1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
		2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
		3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>
	24.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	25.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	26.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	27.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	28.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		

	29.	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	30.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
	<b>Самостоятельная работа</b>		5
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций		
Тема 2.3. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	31.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	32.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
	33.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1
	34.	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		6
	35.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	1
	36.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1
	37.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1
	38.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1
	39.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1
	40.	<b>Практическое занятие</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4

<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
41.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
42.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
43.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1
44.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов		2
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		1
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций		2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
45.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1
46.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1
47.	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	1
48.	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1
49.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных припущенных, овощей и грибов	<b>4</b>
50.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>4</b>
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
51.	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>4</b>

	52.	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1
	53.	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	54.	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	55.	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	56.	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	57.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1
	58.	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>6</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		1
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	59.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	1
	60.	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.	1
	61.	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыр.	1
	62.	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,	1

		требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	63.	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	64.	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	65.	<b>Практическое занятие</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4
	66.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1
	67.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	68.	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1
	69.	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1
	70.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	<b>6</b>
Тема 2.7. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>
	71	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	72	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	1
	73	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд.	1
	74	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	1
	75	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1
	76	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>6</b>
	77	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>6</b>
	78	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>6</b>

	<b>Содержание учебного материала</b>		3
<b>Тема 2.8</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	79	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	80	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	81	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	82	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	83	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	84	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	85	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	86	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	87	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	88	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
89	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
90	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	
<b>Тема 2.9</b> Приготовление и блюд из мяса, мясных	<b>Содержание учебного материала</b>		5
	91	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Особенности приготовления блюд из мяса, мясных	1

продуктов		продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	92	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1
	93	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	94	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	95	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	8
	96	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6
	97	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6
	98	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Учебная практика</b>			<b>144</b>
<b>Тема 1.</b> Приготовление, бульонов и заправочных супов. <b>ПК 2.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.		<b>Виды работ</b> Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по -уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.	8
<b>Тема 2.</b> Приготовление, бульонов и заправочных супов. <b>ПК3.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.		Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп харчо, суп пшти . Требование к качеству, сроки хранения супов.	8
<b>Тема 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента. <b>ПК 3.1.</b>		Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента: суп -пюре из овощей, суп - пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.	8

ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.		
<b>Тема 4.</b> Приготовление молочных и сладких, холодных супов. <b>ПК3.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7	Приготовление, оформление и отпуск молочных с крупой, с макаронными изделиями, с овощами и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6
<b>Тема 5.</b> Приготовление вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов. <b>ПК 3.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов, прозрачных супов, супов консоме, приготовление оттяжек: белковая, овощная, мясная; и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6
<b>Тема 6.</b> Приготовление соуса красного основного и его производных. <b>ПК 4.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.	8
<b>Тема 7.</b> Приготовление соуса белого основного и его производных. <b>ПК 4.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.	8
<b>Тема 8.</b> Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их 6 Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного кисло-сладкого, грибного с томатом, соуса молочного с луком, молочного сладкого, соуса сметанного натурального, соуса сметанного с томатом, соуса сметанного с луком. Кулинарное назначение соусов. 15 производных. <b>ПК 4.1.</b>	Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного кислосладкого, грибного с томатом, соуса молочного с луком, молочного сладкого, соуса сметанного натурального, соуса сметанного с томатом, соуса сметанного с луком. Кулинарное назначение соусов. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.	8



ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.		
<b>Тема 9.</b> Приготовление соусов яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках. <b>ПК5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление, оформление и отпуск яично – масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей). Приготовление масляных смесей: соус Песто, масло зеленое, масло селечное, масло сырное, паста желтковая.	6
<b>Тема 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. <b>ПК 5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом пюре из шпината с яйцом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы.	6
<b>Тема 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. <b>ПК5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные), овощей и грибов(запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.	8
<b>Тема 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей <b>ПК 5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты свекольные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд	8
<b>Тема 13.</b> Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп. <b>ПК 5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой. Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшеничных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	8
<b>Тема 14.</b> Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. <b>ПК 5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макаронные отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

<p><b>Тема 15.</b> Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра. <b>ПК6.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яйца запеченные под молочным соусом, яйца отварные в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из 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.</p>	6
<p><b>Тема 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки. <b>ПК 6.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск 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 мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	8
<p><b>Тема 17.</b> Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы <b>ПК 7.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная, рыба порусски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, 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 рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	8
<p><b>Тема 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья. <b>ПК 7.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (жареная целиком с применением техники цизелирования, во фритюре, зразы донские, жареная гриль) и запеченной (с картофелем порусски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения 8блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, 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 рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты</p>	8

	оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения	
<p><b>Тема 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса. Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса, птицы.</p> <p><b>ПК.8.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК.</p>	<p>Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по-карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск блюд: мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое подомашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. 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 мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования</p>	6
<p><b>Тема 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы, котлетной массы птицы. Приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p><b>ПК 8.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	6
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>
		<b>24</b>
<p><b>Тема 1.</b> Приготовление супов.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p><b>Виды работ:</b> Оформление заявок на продукты, <b>расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. <b>Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных супов, супов-пюре,</b> молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) супов, порционирования</p>	6
		6
		6
		6

	(комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций Оценка качества готовых супов перед отпуском. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д. Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.	
		<b>24</b>
<b>Тема 2.</b> Приготовление соусов. <b>ПК 4.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного, соусов на сливках, яично масляных соусов в соответствии с заданием (заказом ) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) соусов , порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно -гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д . Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на раздаче	6
		6
		6
		6

		<b>30</b>
<p><b>Тема 3.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки основных продуктов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и 10 гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Эффективное использование профессионально терминологии.</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p>
		<b>36</b>
<p><b>Тема 4.</b> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 6.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6

	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации). кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок.	6
		6
		6
	Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
		6
		<b>18</b>
<b>Тема 5.</b> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. <b>ПК 7.1.</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (оформление заявок на продукты, расходные материалы,	6

	<p>необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий ) . Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы , порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения готовности, 12 доведение до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырь</p>	6
		6
		36
<p><b>Тема 6.</b> Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. <b>ПК 8.1.</b></p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, из</p>	6

<p>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи. Эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>6</b></p>
		<p><b>6</b></p>
		<p><b>6</b></p>
		<p><b>6</b></p>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требование к материально-техническому обеспечению**

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

Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производ-ства, 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;
- 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. основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Для реализации рабочей 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014 .- III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №

39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /

Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 160 с.

16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебнопособие/В.Ф. Кашенко, Р.В.

### 3.2.2.

#### Электронные издания:

1. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3.

#### Дополнительные источники:

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b></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"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>

	<p>для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>	<p>ой практикам</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>-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);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-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);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>-аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда</li> </ul>	
--	--	--

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических</p>

<p>деятельности</p>	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	
<p><b>ОК 06.</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии.</p>	
<p><b>ОК 07.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p><b>ОК. 09</b></p>	<p>-адекватность, применения средств</p>	



<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	