

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А.Р. Балабанова

«_____» _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 2023г.

Председатель ЦМК _____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С.И.Крамар

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/ организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» _____ 2023г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля	7
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

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 обучающихся должен освоить основной вид 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. Перечень общих компетенций:

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 традиционных 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 языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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 обучающийся должен:

Владеть навыками	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

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в

	том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 648
в том числе в форме практической подготовки – 120.

Из них на освоение МДК – 240,
практики, в том числе учебная – 144,
производственная – 252.
Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				В том числе					Учебная, часов	Производственная часов,
				Всего	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Комплексный экзамен	Квалификационный экзамен		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Раздел 1. МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	113	56	113	56	-	-	-	-	-
ПК 3.1. ПК 3.4. ПК 3.2. ПК 3.5 ПК 3.3. ПК 3.6.	Раздел 2. МДК. 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	127	64	127	64	-	-	-	-	-
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Комплексный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-	-
	Учебная практика	144	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	252	-	-	-	-	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	648	-	240	-	-	6	6	144	252

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практико-ориентированные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			113
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			113
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание		13
	1. Значение холодной кулинарной продукции в питании человека.	Д.3, с. 203-	1
	2. Классификация холодной кулинарной продукции.	О.2, с. 86	1
	3. Классификация посуды для подачи холодной кулинарной продукции.	Д.7, с. 182	1
	4. Характеристика посуды для подачи холодной кулинарной продукции.	О.2, с. 74	1
	5. Ассортимент холодной кулинарной продукции.	Д.3, с. 204	1
	6. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	О.1, с. 127	1
	7. Подготовка продуктов перед приготовлением холодной кулинарной продукции.	Д.6, с. 8-11	1
	8. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления, подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	Подгот. сообщение	1
	9. Технология Sous Vide – технология приготовления пищи при низких температурах.	Подготов.сообщ. бщ.	1
	10. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Технология Cook&Chill.	О.2, с. 7	1

	11.	Технологии Cook&Freeze–термостатирование готовой продукции.	Подготов. сообщение	1
	12.	Технологии Cook&Hold – интенсивное замораживание готовой продукции.	Подготов. сообщение	1
	13.	Значение холодной кулинарной продукции в питании человека.	Подготов. сообщение	1
Тема 1.2.	Содержание			44
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14.	Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	О.1, с. 127-134,	1
	15.	Организация работ по приготовлению закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	О.1, с. 127-134,	1
	16.	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	О.1, с. 127-134	1
	17.			1
	18.	Виды, технологического оборудования.	О.1, с. 127	1
	19.	Назначение технологического оборудования	О.1, с. 127-	1
	20.	Правила безопасной эксплуатации слайсера.	О.1, с. 134	1
	21.	Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	О.1, с. 127-134	1
	22.			1
	23.	Организация работ по приготовлению закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	О.1, с. 127-134	1
	24.			1
	25.	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	О.1, с. 127-134	1
	26.			1
	27.	Виды, технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	Д.4, с. 157	1
	28.	Правила безопасной эксплуатации хлеборезки.	Д.4, с. 157	1
	29.	Назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	Д.4, 200-203	1
	30.	Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	О.1, с. 127-134	1
	31.			1
	32.	Организация работ по приготовлению холодных закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	Д.4, с. 91-101	1
	33.			1
34.	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	О.1, с. 127-134	1	

	35.	Виды технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	Д.4, с. 157	1
	36.	значение технологического оборудования, правила безопасной	Д.4, с.	1
	37.	эксплуатации	200-203	1
	38.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по	Подготов.	1
	39.	приготовлению холодных блюд и закусок.	сообщение	1
	40.	Источники возникновения опасностей при приготовлении холодных блюд	Подготов.	1
	41.	и закусок	сообщение	1
	42.	Система ХАССП в общественном питании.	О.2, с. 215	1
	43.	Отличительные особенности и сложности, возникающие при применении	Подготов.	1
	44.	принципов ХАССП в общественном питании	сообщение	1
	45.	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуска на вынос.	Д.4, с. 119	1
	46.	Организация подготовки хранения на раздаче/прилавке.	Д.4, с. 127	1
	47.	Техническое оснащение организации подготовки к реализации холодной	О.2, с. 26-32	1
	48.	кулинарной продукции		1
	49.	Виды торгово-технологического оборудования	Д.4, с. 119	1
	50.			1
	51.	Правила безопасной эксплуатации оборудования	Д.4, с. 119	1
	52.	Организация питания по типу «шведский стол»	Д.4, с. 120	1
	53.	Оборудование для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу	Д.7, с. 417-	1
	54.	«шведского стола»	420	1
	55.	Посуда для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу	Д.7, с. 417	1
	56.	«шведского стола»		1
	57.	Инвентарь для реализации готовых холодных закусок	Д.7, с. 420	1
	Практико-ориентированные занятия			56
	58-61	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	МУ к вып. пр.раб.№ 1	
	62-65	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, для приготовления холодных блюд и закусок	МУ к вып. пр.раб.№ 2.	

	66-69	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, для приготовления холодных блюд и закусок	МУ к п. р. № 52	
	70-73	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	МУ к п. р. № 5	
	74-77	Практическое занятие №4. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	МУ к п. р. № 4	
	78-81	Практическое занятие №5. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров	МУ к п. р. № 5	
	82-85	Практическое занятие №6. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов.	МУ к п. р. № 6	
	86-89	Практическое занятие №7. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	МУ к п. р. № 7	
	90-93	Практическое занятие №8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации слайсера.	МУ к п. р. № 8	
	94-97	Практическое занятие №9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации аппарата по вакуумированию.	МУ к п. р. № 9	
	98-101	Практическое занятие №10. Тренинг по организации хранения подготовленных подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов.	МУ к п. р. № 10	
	102-105	Практическое занятие №11. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.	МУ к п. р. № 11	
	106-109	Практическое занятие №12. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации хлеборезки.	МУ к п. р. № 12	
	110-113	Практическое занятие №13. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	МУ к п. р. № 13	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				127
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				127
Тема 2.1.	Содержание			6

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1.	Значение холодных блюд в питании.	Д.9,стр.5-	1
	2.	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	Д.9 стр. 8	1
	3.	Характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.	Д.4, с. 60-63	1
	4.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.	Д.3, с. 115-118	1
	5.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов	Д.4, с. 69	1
	6.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	Д.2, с. 161-165	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Содержание			15
	7.	Бутерброды, технология приготовления, оформление и отпуск.	Д.9, стр.12	1
	8.	Подготовка гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.	Д.9 стр.13-16	1
	9.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых. Классификация	Д.9, стр. 16.-22 Д.3, с. 204-	1
	10.	бутербродов.	207	1
	11.	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов региональной кухни: канапе, волованы, корзиночки.	О.2 с.164-168	1
	12.	Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов	Д.3, с. 224	1
	13.	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve	Подготов. сообщение	1
	14.	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	Н.1, с. 8-13	1
	15.			1
	16.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	Д.7, с. 251-259,	1
	17.			1
	18.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	Д.7, с. 295-298	1
	19.	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов.	Д.7, с. 301	1
20.	Правила, варианты выкладывания бутербродов на блюдах для банкетов.	Н.1, с.13	1	

	21.	Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос	О.2, с. 215	1	
	Практико-ориентированные занятия			8	
	22-25	Практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	МУ к вып. пр.раб. № 1		
	26.	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск горячих бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	МУ к вып. лаб.раб. № 1		
	27.				
	28.				
	29.				
Тема 2.3. Приготовление салатов и винегретов.	Содержание			8	
	30.	Салаты из сырых овощей.	Д.9 стр. 22	1	
	31.	Салаты из вареных овощей.	Д.9 стр.25	1	
	32.	Салаты из мяса и птицы.	Д.9 стр.27	1	
	33.	Салаты из рыбы и морепродуктов.	Д.9 стр.31	1	
	34.	Салаты-коктейли. Салаты из сыра.	Д.9 стр. 32	1	
	35.	Приготовление, подготовка к реализации салатов и винегретов региональной кухни: «Греческий», «Цада», «Цезарь».	О.2, с. 169	1	
	36.	Винегреты.	Д.9 стр.36	1	
	37.	Десертные салаты.	О.2, с. 117	1	
		Практико-ориентированные занятия			20
		38-41	Практическое занятие №2. Расчет количества сырья, выхода салатов	МУ к вып. пр.раб. № 2	
		42-45	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и варёных овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	МУ к вып. лаб.раб. №2	
		46-49	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов с мясными продуктами; из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж).	МУ к вып. лаб.раб. №3	
	50-53	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей; из сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	МУ к вып. лаб.раб. №4		
	54-57	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	МУ к вып. лаб.раб. №5		
2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	Содержание			12	
	58.	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	Д.3, с. 224-226	1	

из овощей, яиц и грибов.	59.	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve	Подготов. сообщение	1	
	60.	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок.	О.2, с. 119	1	
	61.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	Д.3, с. 212-213	1	
	62.	Варианты оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов для различных форм обслуживания и способов подачи	Н.1, с. 7-49	1	
	63.			1	
	64.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из овощей, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	Д.7, с. 251-259,	1	
	65.			1	
	66.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из яиц и грибов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	Д.7, с., 295-298	1	
	67.			1	
	68.	Правила, варианты выкладки холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов на блюдах для банкетов	Н.1, с. 13-19	1	
	69.	Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, яиц и грибов для отпуска на вынос	Подготов. Презентацию	1	
	Практико-ориентированные занятия				12
	70-73	Практическое занятие 3. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из овощей, яиц. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из грибов.		МУ к вып. пр. раб. № 3	
	74-77	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		МУ к вып. лаб. раб. № 6	
78-81	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц, грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		МУ к вып. лаб. раб. № 7		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	Содержание			22	
	82.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	Д.3, с. 203-204	1	
	83.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	Д.3, с. 224-225	1	
	84.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом	Д.3, с. 214-220	1	
	85.			1	

86.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	Д.4, с. 125-129	1
87.			1
88.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформление посуды подачи	Д.3, с. 214	1
89.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, и т.д.)	Д.3, с. 220-222	1
90.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (мяса заливного, студня, рулетов и т.д.)	Д.4, с. 129-131	1
91.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из мяса. Оформление посуды подачи	Д.3, с. 220-222	1
92.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, рулетов и т.д.)	Д.3, с. 222-224	1
93.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из птицы.	Д.3, с. 222	1
94.	Украшения холодных блюд и закусок	О.2, с. 149	1
95.	Оформление посуды подачи для холодных блюд из птицы.	Д.4, с. 131	1
96.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
97.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из мяса, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
98.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
99.			1
100.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы для отпуска на вынос	Подгот.презентацию	1
101.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос	Подгот.презентацию	1
102.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос	Подготов. презентацию	1
103.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса для отпуска на вынос	Подгот. презентацию	1
Практико-ориентированные занятия			24

	104-107	Практическое занятие №4. Составление технологических карт для холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт для холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	МУ к вып. пр. раб. № 4	
	108-111	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд рыбы: рыба солёная, шпроты, сардины и т.д. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	МУ к вып. лаб. раб. № 8	
	112-115	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд рыбы: рыба под майонезом, жареная рыба под маринадом и т.д. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	МУ к вып. лаб. раб. № 9	
	116-119	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса: ветчина с гарниром, ассорти мясное. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	МУ к вып. лаб. раб. № 10	
	120-123	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса: паштеты, студни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	МУ к вып. лаб. раб. № 11	
	124-127	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы: птица отварная с гарниром, филе птицы или дичи под майонезом. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	МУ к вып. лаб. раб. № 12	
Комплексный экзамен				6
Учебная практика по ПМ.03. Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. 2. Подготовка их к использованию. 3. 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, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 5. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и				144

<p>закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03. Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>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.</p> <p>6. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>7. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>8. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		252
Квалификационный экзамен		6
Всего		648

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места»; лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала.

Технические средства обучения:

- компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер;
- газовая горелка;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с., ил.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141с.

7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.

9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141, [1] с. – (Среднее профессиональное образование).

Интернет ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление,</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; 	

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию 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); – 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; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуска на вынос 	
<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; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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 	
<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 социального и культурного контекста</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 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	