

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

2017

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 22.12 2016 г, регистрационный номер: 170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики:

Гончарюк Надежда Константиновна - преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Маланчук Светлана Ивановна - преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДНТ»
Д.М.Гавриленко

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.2.1. 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 общечеловеческих ценностей
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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 778

Из них на освоение МДК 275

на практики, в том числе:

учебную 180

и производственную 288

самостоятельная работа 35

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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
			Обучение по МДК, в час.		Практики		
			Всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.- 2.8. ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	38	32	16			6
ПК 2.1-2.3. ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	61	52	24			9
ПК 2.1.,2.2.,2.4 2.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	24	20	8			4
ПК 2.1,2.2,2.4.,2.5. ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	64	54	28			10

ПК 2.1.,2.2.,2.4 2.6 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	28	22	8			6
ПК 2.1.,2.2.,2.4 2.5,2.7 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	34	34	18			-
ПК 2.1.,2.2.,2.4 2.5,2.8 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 7 . Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	61	61	28			-
ПК 2.1.-2.8.	Учебная и производственная практика	468			180	288	
	Всего:	778	275	130	180	288	35

3.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		38
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	Содержание 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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	Содержание 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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание 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. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2
	Практическое занятие 7 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.	2
	Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата,	2

	жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		6
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика раздела 1		
Виды работ		
1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. 2. Организация рабочего места повара, подбор оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Раздел модуля 2.		
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		61
МДК 02.02.		
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		52
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов и отваров.	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании бульонов и отваров.	
	2. Технология приготовления бульонов и отваров (костный, мясокостный, рыбный, грибной). Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Техника порционирования, варианты оформления бульонов и отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Технология приготовления прозрачных бульонов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Техника порционирования, варианты оформления прозрачных бульонов для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	3. Правила охлаждения, замораживания, хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуски на вынос.	

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание	28
	1.Значение первых блюд в питании. Классификация супов, требования к качеству.	
	2.Подготовка основных продуктов и дополнительных для приготовления супов (специи, приправы). Правила выбора, характеристика, требования к качеству. Подготовка основных продуктов и дополнительных для приготовления супов (пищевые концентраты, полуфабрикаты высокой степени готовности, выпускаемые пищевой промышленностью). Правила выбора, характеристика, требования к качеству.	
	3.Правила и режимы варки заправочных супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов (виды нарезки овощей, приготовление овощной, мучной пассировки). Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов (подготовка свеклы, капусты, соленых огурцов, круп, макаронных изделий)	
	4. Технология приготовления борщей, оформление и подача, бракераж. Ассортимент борщей, оформление и подача, бракераж. Технология приготовления, ассортимент щей, оформление и подача, бракераж. Технология приготовления, ассортимент овощных супов, правила оформления и подачи, бракераж. Технология приготовления, ассортимент рассольников, правила оформления и подачи, бракераж. Технология приготовления, ассортимент солянок, оформление и подача, бракераж. Технология приготовления, ассортимент картофельных супов, оформление, подача, бракераж. Технология приготовления, ассортимент супов без картофеля, оформление подача, бракераж. Технология приготовления, ассортимент прозрачных супов, правила оформления и подачи, бракераж. Гарниры для прозрачных супов, правила подачи.	
	5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 9 Составление технологических схем заправочных супов. Составление технологических карт заправочных супов. Составление технологических схем прозрачных супов. Составление технологических карт прозрачных супов. Расчет сырья на определенное количество порций супов. Расчет продажной цены супов.	6
	Лабораторная работа 1 Приготовление борщей, правила оформления и подачи.	6

	Приготовление щей, правила оформления и подачи. Приготовление рассольников, правила оформления и подачи. Приготовление овощных супов, правила оформления и подачи. Приготовление солянок, правила оформления и подачи. Приготовление картофельных супов, правила оформления и подачи.	
Тема 2.3.	Содержание	10
Приготовление и подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления, ассортимент супов-пюре. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила оформления и подачи, бракераж. Условия и сроки хранения.	
	2. Технология приготовления, ассортимент молочных, сладких супов, правила оформления и подачи, бракераж. Условия и сроки хранения. Технология приготовления, ассортимент диетических, вегетарианских супов, правила оформления и подачи, бракераж. Условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 2	6
	Приготовление супов-пюре, правила оформления и подачи. Приготовление молочных супов, правила оформления и подачи. Приготовление сладких супов, правила оформления и подачи. Приготовление диетических супов, правила оформления и подачи. Приготовление вегетарианских супов, правила оформления и подачи. Составление отчета о проделанной работе.	
Тема 2.4.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	1. Технология приготовления, ассортимент холодных супов. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила оформления и подачи, бракераж. Условия и сроки хранения.	
	Кухня народов Крыма - супы русской кухни Кухня народов Крыма - супы украинской кухни Кухня народов Крыма - супы татарской, караимской, крымчакской кухни Кухня народов Крыма - супы армянской, греческой кухни	
	3. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 3	6
	Кухня народов Крыма - супы русской кухни Кухня народов Крыма - супы украинской кухни	

	<p>Кухня народов Крыма - супы татарской, караимской, крымчакской кухни</p> <p>Кухня народов Крыма - супы армянской, греческой кухни</p> <p>Бракераж готовой продукции.</p> <p>Составление отчета о проделанной работе.</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		9
<p>Учебная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качество супов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам;</p> <p>3. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении супов;</p> <p>4. Бракераж готовой продукции;</p> <p>5. Работа с нормативными документами.</p>		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		20
Тема 3.1.	Содержание	2
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов, и готовых соусов промышленного производства Приемы оформления тарелки соусами. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
Тема 3.2.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных	1. 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.	

компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	2.Подготовка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов для соусов. Методы приготовления, органолептическая оценка готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Условия хранения, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	3.Технология приготовления соуса красного основного, его производные, требования к качеству, правила оформления и подачи. Технология приготовления соуса белого основного, его производные, требования к качеству, правила оформления и подачи. Технология приготовления соуса сметанного основного, молочного основного, их производные, требования к качеству, правила оформления и подачи. Технология приготовления соуса на основе концентратов промышленного производства, подача.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 10 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.. Составление технологических схем соусов. Составление технологических карт соусов. Расчет сырья на определенное количество порций.	4
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	Содержание 1.Технология приготовления соусов на сливочном масле, на сливках, масляные смеси, требования к качеству, правила оформления и подачи.	1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Содержание	7
	1.Технология приготовления сладких (десертных) соусов, требования к качеству, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Технология приготовления сладких вегетарианских, диетических соусов, требования к качеству, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения.	
	2.Кухня народов Крыма - соусы русской кухни Кухня народов Крыма - соусы украинской кухни Кухня народов Крыма - соусы татарской, караимской, крымчакской кухни Кухня народов Крыма - соусы армянской, греческой кухни	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 4 Приготовление соуса красного основного, их производные, требования к качеству. Приготовление соуса белого основного, их производные, требования к качеству. Приготовление соуса сметанного, молочного основного, их производные, требования к качеству,	4

	подача. Бракераж готовой продукции	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3		4
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика раздела 3		
Виды работ		
1. Проверка органолептическим способом качество соусов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; 2. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении соусов; 3. Бракераж готовой продукции.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		64
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		54
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	34
	1. Классификация, ассортимент, значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа для блюд из овощей и грибов. Подбор и подготовка к использованию пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов.	
	3. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание. Методы приготовления овощей: сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, паровая конвекция, СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	
	4. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей, требования к качеству, правила оформления и подачи. Бракераж готовой продукции. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, требования к качеству,	

	<p>оформление и подача. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов, требования к качеству, оформление и подача. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареных овощей: котлеты, зразы, крокеты, оладьи. Требования к качеству, оформление, подачи. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов, требования к качеству, оформление и подача. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных фаршированных овощей, требования к качеству, оформление и подача. Бракераж продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных фаршированных овощей</p> <p>Технология приготовления запеченных блюд из протертых овощей, требования к качеству, оформление и подача. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи.</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из овощей и грибов русской, украинской кухни</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из овощей и грибов татарской, караимской, крымчакской, армянской, греческой кухни</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	<p>Практическое занятие 11</p> <p>Работа со сборником рецептур</p> <p>Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода</p> <p>Определение потерь при тепловой обработке и выхода продукции.</p> <p>Составление технологических схем блюд из овощей.</p> <p>Составление технологических карт блюд из овощей.</p>	6
	<p>Лабораторная работа 5</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оформление и отпуск, бракераж.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Оформление и отпуск, бракераж.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Оформление и отпуск, бракераж.</p> <p>Составление отчета о проделанной работе.</p>	6
	<p>Лабораторная работа 6</p> <p>Приготовление блюд из жареных овощей. Оформление и отпуск, бракераж.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Оформление и отпуск, бракераж.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных на сковороде овощей и грибов. Оформление, отпуск</p>	6

	Составление отчета о проделанной работе.	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание 1. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Правила варки каш. Подготовка круп к варке. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции. Расчет выхода каш различной консистенции. Технология приготовления каш рассыпчатой консистенции, бракераж, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Технология приготовления каш вязкой и жидкой консистенции, бракераж, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Технология приготовления изделий из каш. Бракераж, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Подбор соусов.	20
	3. Правила варки бобовых. Подготовка бобовых к варке. Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Бракераж, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения.	
	4. Правила варки макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий к варке. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Технология приготовления отварных и запеченных блюд из макаронных изделий, бракераж, правила оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Подбор соусов.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 12 Работа со сборником рецептов Расчет норм круп, жидкости, соли для приготовления каш. Расчет сырья на необходимое количество порций. Составление технологических схем и карт каш, блюд из каш и макаронных изделий	4
	Лабораторная работа 7 Приготовление рассыпчатых каш. Требования к качеству, подача. Приготовление каш вязкой и жидкой консистенции. Требования к качеству, оформление, подача. Приготовление изделий из каш. Требования к качеству, подача. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, подача.	6

Приготовление блюд из отварных и запеченных макаронных изделий. Бракераж		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10
Учебная практика раздела 4 Виды работ 1. Проверка органолептическим способом качество овощей и грибов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из овощей и грибов; 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей; 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей; 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей; 5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей; 6. Приготовление блюд и гарниров из круп; 7. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий; 8. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 9. Бракераж готовой продукции.		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		28
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		22
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Подготовка яиц к тепловой обработке, проверка качества яиц. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор и подготовка ароматических веществ.	

	3.Правила варки яиц, блюда из отварных яиц, требования к качеству, способы подачи. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных яиц, варианты оформления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.	
	4.Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога, варианты оформления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.	
	5.Технология приготовления горячих блюд из сыра, варианты оформления, требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.	
	6.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа п.о.п. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 13 Расчет сырья на количество порций. Составление технологических схем и карт блюд из яиц и творога, сыра. Работа с таблицей: «Взаимозаменяемость продуктов».	4
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	Содержание	10
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.	
	2.Характеристика сырья для мучных кондитерских изделий Подготовка сырья к замесу теста. Способы разрыхления теста. Технология приготовления фаршей для простых мучных изделий, требования к качеству, органолептическая оценка. Технология приготовления простых мучных изделий, требования к качеству, варианты оформления и подачи. Технология приготовления пресного и пресного сдобного теста, изделий из него, требования к качеству, правила подачи.	
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из муки	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 8 Приготовление блюд из яиц, варианты оформления, требования к качеству, правила подачи. Приготовление блюд из творога, сыра, варианты оформления, требования к качеству, правила подачи. Приготовление пельменей, вареников, блинчиков, правила оформления и подачи. Приготовление изделий из пресного сдобного теста, правила подачи.	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6
Учебная практика раздела 5 Виды работ 1. Приготовление блюд из яиц, творога, изделий из теста; 2. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из яиц, творога, муки; 3. Бракераж готовой продукции; 4. Работа с нормативными документами.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		34
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		34
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправы, панировки, маринады и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыбы, нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню п.о.п. различного типа.	
Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	30
	1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Оформление, подача. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Оформление, подача. Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом. Органолептические способы	

	<p>определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной рыбы во фритюре и на открытом огне. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи, требования к качеству</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы и натуральной рубленой массы, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Правила оформления и подачи, требования к качеству.</p> <p>Контрольная работа по теме: «Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы» раздела 6.</p> <p>Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы. Приготовление фаршей, характеристика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья (головоногие, иглокожие) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья (ракообразные, моллюски). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса. Варианты оформления и подачи, требования к качеству.</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из рыбы русской, украинской, армянской, греческой кухни</p>	
	<p>2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа п.о.п., формы обслуживания. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>18</p>
	<p>Практическое занятие 14</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы.</p> <p>Составление технологических карт блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы.</p> <p>Расчет потерь при тепловой обработке в процентах к массе сырья нетто.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p> <p>Расчет продажной цены блюда, составление калькуляционных карт.</p>	<p>6</p>
	<p>Лабораторная работа 9</p> <p>Приготовление блюд из отварной рыбы, бракераж, правила подачи.</p> <p>Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление и подача.</p>	<p>6</p>

	Приготовление блюд из тушеной рыбы, бракераж, правила подачи. Бракераж готовой продукции. Оформление отчета о проделанной работе.	
	Лабораторная работа 10 Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и подача. Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре, бракераж, правила подачи. Приготовление блюд из запеченной рыбы, бракераж, правила подачи. Бракераж готовой продукции. Оформление отчета о проделанной работе.	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика раздела 6		
Виды работ		
1. Проверка органолептическим способом качество рыбы в соответствии с требованиями к простым блюдам из рыбы; 2. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из рыбы; 3. Бракераж готовой продукции; 4. Работа с нормативными документами.		
Раздел модуля 7 . Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		61
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		61
Тема 7.1.	Содержание	2
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправы, панировки, маринады и т.д.) нужного типа, качества и количества в	

	соответствии с технологическими требованиями.	
	3. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.	
Тема 7.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание 1.Технология приготовления блюд из отварного мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Оформление, подача. Технология приготовления блюд из жареного мяса крупным куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, оформление. Правила подачи. Технология приготовления блюд из жареного мяса порционным куском: виды стейков, характеристика, степень прожарки. Технология приготовления блюд из жареного мяса порционным и мелким куском, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, оформление. Правила подачи. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления. Правила подачи. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления. Правила подачи. Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления. Правила подачи. Технология приготовления блюд из мяса диких животных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Оформление, подача. Кухня народов Крыма - блюда из мяса русской кухни Кухня народов Крыма - блюда из мяса украинской кухни Кухня народов Крыма - блюда из мяса татарской, караимской, крымчакской	34

	Кухня народов Крыма - блюда из мяса армянской, греческой кухни	
	2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса и мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа п.о.п., формы обслуживания. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из мяса и мясопродуктов. Правила охлаждения, замораживания, разогрева.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 15 Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем блюд. Составление технологических карт блюд. Расчет сырья на определенное количество порций. Расчет продажной цены блюд. Работа с таблицами взаимозаменяемости продуктов.	6
	Лабораторная работа 11 Приготовление блюд из отварного мяса, бракераж, правила подачи Приготовление блюд из мяса, жаренного крупным куском, бракераж, подача. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным куском, бракераж, оформление. Бракераж готовой продукции. Оформление отчета о проделанной работе.	6
	Лабораторная работа 12 Приготовление блюд из тушеного мяса, бракераж, варианты оформления, подача. Приготовление блюд из запеченного мяса, бракераж, подача. Приготовление блюд из рубленой массы, бракераж, правила подачи Бракераж готовой продукции. Оформление отчета о проделанной работе.	6
Тема 7.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	25
	1. Значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом, на пару, припускание, тушение, жарение, сотирование, запекание (с гарниром и без).	
	2.Технология приготовления блюд из отварного и припущенной домашней птицы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Оформление, подача. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы и дичи. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу,	

	<p>цветовой гамме, форме, оформление. Правила подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из филе домашней птицы и дичи. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, оформление. Правила подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеной домашней птицы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления. Правила подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из запеченной домашней птицы и дичи. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления. Правила подачи.</p> <p>Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы домашней птицы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача.</p> <p>Технология приготовления блюд из уток и гусей. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача.</p> <p>Технология приготовления блюд из кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача.</p> <p>Технология приготовления блюд из дичи. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Варианты оформления, подача.</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из мяса птицы русской, украинской кухни</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из мяса птицы татарской, караимской, крымчакской кухни</p> <p>Кухня народов Крыма - блюда из мяса птицы армянской, греческой кухни</p>	
	<p>2. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Техника порционирования, методы сервировки и подачи, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	<p>Практическое занятие 16</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем блюд.</p>	4

	<p>Составление технологических карт блюд.</p> <p>Лабораторная работа 13</p> <p>Приготовление блюд из отварной домашней птицы, оформление и подача.</p> <p>Приготовление блюд из жареной домашней птицы, оформление и подача.</p> <p>Приготовление блюд из тушеной домашней птицы, оформление и подача.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной домашней птицы, оформление и подача.</p> <p>Приготовление блюд из кролика, оформление, подача.</p> <p>Составление отчета о проделанной работе.</p>	6
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
	<p>Учебная практика раздела 7</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3. Бракераж готовой продукции;</p> <p>4. Работа с нормативными документами.</p>	
	<p>Производственная практика по ПМ 02.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по</p>	288

<p>количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	
Всего	778

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория:

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием: рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.2.3 Примерной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

Основные:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с.

3. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е. И. Соколова. - 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-288с.

4. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. - 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с.

5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. П. Самородова. - 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-128с.

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. П. Самородова. - 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. 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.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
8. Профессиональные стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. 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.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
14. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - 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 экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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 санитарии и гигиены (санитарная одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных 	

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной

	по улучшению плана	работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - грамотность письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии - проявление гражданско-патриотической позиции в своей профессии; 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

ситуациях		
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-эффективное использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -применение 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	