

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа» 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Е.Е.Гончарова
«1 сентября» 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом примерной программы на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения
высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	весомизмерительные 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, весомизмерительных 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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 483 часа

в том числе в форме практической подготовки – 367 часа

Из них на освоение МДК – 231 час

в том числе самостоятельная работа – 10 часов

практики, в том числе учебная – 108 часов,

производственная – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.			Практики	
				Всего	в том числе		Учебная	Производственная
					лабораторных и практических занятий, часов	самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1.-3.6 ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	110	55	110	55	5	-	-
ПК 3.2.-3.6 ОК01-07, 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента	121	60	121	60	5	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	252	252				108	144
	Всего:	483	367	231	115	10	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		110
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		110
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
	В том числе:	8
	Практических занятий и лабораторных работ	7
	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация холодной кулинарной продукции».	1
	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	1
	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Виды механической кулинарной обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции»	1
	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Виды тепловой кулинарной обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции»	1
	Практическое занятие 5. Составление таблицы «Оценка и контроль качества холодной кулинарной продукции»	1
	Практическое занятие 6. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения сырья, кулинарных изделий и готовых холодных блюд и закусок»	1
	Практическое занятие 7. Составление таблицы «Инновационные технологии, используемые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	3

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление конспекта на тему «Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок».	1
	Содержание	92
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	В том числе:	52
	Практических занятий и лабораторных работ	48
	Практическое занятие 8. Составление таблицы «Особенности организации рабочих мест повара в холодном цехе»	1
	Практическое занятие 9. Составление таблицы «Правила техники безопасности в холодном цехе»	1
	Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления.	1
	Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления.	1

Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
Практическое занятие 14. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок	1
Практическое занятие 17. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов.	1
Практическое занятие 18. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1
Практическое занятие 19. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1
Практическое занятие 20. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	1
Практическое занятие 21. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов	1
Практическое занятие 22. Составление таблицы «Виды механического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок»	1
Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6)	1
Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсального привода для холодного цеха ПХ-0,6	1
Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200.	1
Практическое занятие 26. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100.	1
Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160	1

Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40	1
Практическое занятие 29. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных	1
Практическое занятие 30. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160	1
Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160	1
Практическое занятие 32. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сменного механизма для перемешивания салатов и винегретов МС25-200	1
Практическое занятие 33. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации слайсера.	1
Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрохлеборезки.	1
Практическое занятие 35. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации взбивальных машин	1
Практическое занятие 36 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации миксера	1
Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.	1
Практическое занятие 38. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
Практическое занятие 39. Составление таблицы «Порядок поверки весоизмерительного оборудования»	1
Практическое занятие 40 Составление таблицы «Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха»	1
Практическое занятие 41. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
Практическое занятие 42. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок»	1
Практическое занятие 43. Составление таблицы «Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены»	1
Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования	1
Практическое занятие 45. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1
Практическое занятие 46. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных блюд и закусок»	1

Практическое занятие 47. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1
Практическое занятие 48. Составление таблицы «Виды холодильного оборудования для приготовления холодных блюд и закусок»	1
Практическое занятие 49. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов холодильных	1
Практическое занятие 50. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
Практическое занятие 51. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафа морозильного.	1
Практическое занятие 52. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации льдогенератора.	1
Практическое занятие 53. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации аппарата для вакуумирования.	1
Практическое занятие 54. Составление таблицы на тему «Шведский стол»	1
Практическое занятие 55. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске холодных блюд и закусок на вынос»	1
Самостоятельная работа обучающихся	4
1.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления салатов и винегретов, бутербродов разнообразного ассортимента и способы их безопасной эксплуатации».	1
2.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и способы их безопасной эксплуатации»	1
3.Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок».	1
4.Составление конспекта на тему «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд»	1

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента		121
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		121
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	В том числе:	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 56. Составление технологических схем приготовления холодных соусов и салатных заправок	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление конспекта на тему «Соусы промышленного изготовления»	1
	Содержание	32
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей, винегреты; салаты из рыбы и морепродуктов; из мяса и птицы; салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	

	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе:	19
	Практических занятий и лабораторных работ	17
	Практическое занятие 57. Составление технологических схем приготовления салатов из свежих овощей	1
	Практическое занятие 58. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Греческий», салата «Цезарь».	1
	Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты.	1
	Практическое занятие 60. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата-коктейль с ветчиной и сыром, салата из яблок с сельдереем	1
	Практическое занятие 61. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: фруктового салата, салата «Весна»	1
	Практическое занятие 62. Составление технологических схем приготовления салатов из варёных овощей	1
	Практическое занятие 63. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей: салат мясного, салата картофельного с сельдью	1
	Практическое занятие 64. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей, салат из вареных овощей с йогуртом, салата рыбного	1
	Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления винегретов	1
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	1. Составление конспекта на тему «Принципы подбора соусов и заправок для приготовления салатов из овощей»	1
	2. Составление конспекта на тему: «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов»	1

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе:	15
	Практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 66. Расчет количества сырья, выхода бутербродов открытых, закрытых	1
	Практическое занятие 67. Расчет количества сырья, выхода бутербродов канапе	1
	Практическое занятие 68. Составление технологических карт приготовления бутербродов	1
	Практическое занятие 69. Составление технологических карт приготовления роллов	1
	Практическое занятие 70. Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из овощей	1
	Практическое занятие 71. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы, мяса.	1
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщения на тему «Горячие бутерброды»	1
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	43
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	В том числе:	29
	Практических занятий и лабораторных работ	28
	Практическое занятие 72. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы	1
	Практическое занятие 73. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы	1
	Практическое занятие 74. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса	1
	Практическое занятие 75. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса: паштета из печени, мяса заливного	1
	Практическое занятие 76. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса :студня, рулета	1
	Практическое занятие 77. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из птицы	1
	Практическое занятие 78 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6

	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на темы (по заданию преподавателя): «Технология приготовления холодных блюд и закусок донской казачьей кухни».	1
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. Подготовка их к использованию. 2. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		180
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых		144

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.	
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
7. 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.	
Всего	483
Промежуточная аттестация 18 часа, в т.ч. по:	18
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в форме экзамена (комплексного)	6
УП.03 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПП.03 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПМ.03 проводится в форме экзамена (квалификационного)	12
Всего (с учётом промежуточной аттестации)	501

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

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;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 320 с
3. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2023. – 336 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 256 с.
6. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2ч Ч.1 - М.: Изд.центр «Академия», 2023-.256с
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования : в 2ч Ч.2 – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка в реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с
10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка в реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
- Андонова Н.И., Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2030-256с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 512 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROФобразование» <https://profspo.ru/>
2. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2023, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2023, 12 с.

- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2023, 48 с.
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2023, 8 с.
- 6.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2023, 10 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по

	– 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	учебной и производственной практикам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - устного опроса; - тестирования; - карточек-заданий;

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	способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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	-письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

	выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос –	
--	--	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	-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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и

профессиональной деятельности	соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене

		по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03;

		-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по

		учебной и производственной практикам
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.03.01; МДК.03.02;

		-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.03; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.03; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--