ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙТЕХНИКУМ»

Рабочая программа

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

р.п. Николаевка
2022г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
_____ / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от « 2 » 09 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
_____ /Я.У.Юнушев/
« 2 » 09 20 22 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ горячих БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК МДК.02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ горячих БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09Повар,кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) обучающихся на базе основного общего образования по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»,** укрупненной группы профессий – 43.00.00 Сервиз и туризм, и предназначена для получения среднего общего образования студентами,

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессиональным образованием.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языках с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в

	процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции.

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.	Подготовить 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 из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Наименование видов личностных результатов *(дескрипторы)*
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 16	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР 21	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
ЛР 24	Способных к адаптации имеющихся профориентационных технологий к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 горячих 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.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи 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
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ПМ 02- 705 часов,
Из них на освоение МДК 02.01- 46, том числе ЛПЗ -9 часов; консультации -1 час;
МДК 02.02 - 263, в том числе ЛПЗ - 52 часов; консультация – 1час;
практики, в том числе учебная УП-252,
производственная ПП-144.

1.4.«При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы

учебной дисциплины, *а также проведение зачётов,экзаменов,завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

1.5.Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

МДК.02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.						
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации	
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
					Промежут.	Лабораторных и практических занятий, часов				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 2.1.-2.5 ОК ЛР 16, ЛР 24	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**45**		**45**	Д.З	9	**-**	**-**	1	-
ПК 2.2.,2.3 ОК ЛР 3, ЛР 11, ЛР 21	**Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**262**		**262**	Д.З	52	**-**	**-**	1	-
ПК 2.1-2.6 ОК	Учебная и производственная практика	**396**		**396**	Д.З	-	*252*	*144*	-	-

	Всего:	**705**		703		61	252	144	2	-

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***	Личностные результаты (ЛР)
1	2	3	
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		45	
МДК. 02.01. **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**		45	
Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.	Понятие о Сан. Пине. Его применение на предприятиях общественного питания. Контроль качества продуктов и сырья по органолептическим показателям, энергетическая ценность и безопасность продуктов, используемых на предприятии.	8	
Тема 1.2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	Основные способы кулинарной обработки включают в себя механическую кулинарную обработку, гидромеханическую обработку. Химическая, биохимическая и микробиологическая кулинарная обработка. Значение тепловой обработки, классификация и современные подходы к тепловой обработке.	6	ЛР16
	ОТКРЫТЫЙ УРОК: ЗНАЧИМОСТЬ ЗОЖ В УСВОЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ.		
Тема 1.3. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.	Значение белков, жиров, углеводов в жизнедеятельности человека. Их роль в сбалансированности питания. Физико- химические изменения при тепловой кулинарной обработке. Недопущение потери питательных веществ, при всех видах тепловой обработки. Значение воды в приготовлении пищи. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей, приправ. Подбор пряных букетов для улучшения вкуса и аромата готовых блюд.	11	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение технологического	Организация работы горячего цеха на основе ассортимента блюд, кулинарной продукции. Организация работы супового и соусного отделения, организация рабочего места повара, техника безопасности и охрана труда, включающая комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на	15	

процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	безопасный производственный процесс. Оснащение горячего цеха технологическим оборудованием, инвентарем, посудой.		
Тема 1.5. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд.	Авангардное оборудование, используемое на предприятиях питания, используемое для приготовления блюд высокой кухни. Достоинство такого оборудования, его способность сохранять полезные свойства продуктов. А так же возможность приготовления новых блюд.	5	
	ДИСКУС. УРОК:Профессиональные технологии профессионального образования для молекулярной кухни		ЛР 24
Тема 2.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Ассортимент супов, значение в питании, технологический процесс приготовления бульонов, последовательность закладки сырья, определение качества по органолептическим показателям качества. Классификация соусов на горячие и холодные . Технологическая схема приготовления соусов, требования к качеству сырья и готовой продукции. Сроки хранения и реализации, температура подачи. Соусы промышленного производства. Ассортимент блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из отравных, припущенных, жареных и запеченных овощей и грибов. Товароведная характеристика готовых блюд. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога. Ассортимент блюд. Требования к качеству сырья и готовых изделий. Способы подачи, оформления. Значение мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, дичи Способы приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Виды тепловой обработки, применяемые в процессе приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, товароведная характеристика. Виды тепловой обработки. Современные способы оформления и подачи. Сроки хранения и температура подачи. Составление технологических и калькуляционных карт первых и вторых блюд, соусов, блюд из мяса и рыбы.	234	
	КРУГЛЫЙ СТОЛ:ОЗНАКОМЛЕНИЕ С СУПАМИ РАЗНЫХ ЭТНИЧЕСИХ КУЛЬТУР. КРУГЛЫЙ СТОЛ: Знакомство с ассортиментом супов с эстетическими ценностями разных культур		ЛР21 ЛР11
Тема 2.2. Охлажденные и быстрозамороженные	Технологический процесс производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Способы упаковки готовых изделий в функциональных емкостях. Разогревание готовой продукции и реализация на предприятиях общественного	20	

блюда и кулинарные изделия.	питания. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Ассортимент, условия и сроки хранения. Значение охлажденной и быстрозамороженной продукции на производстве и в быту. Современные тенденции приготовления блюд.		
Тема 2.3. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции.	Оформление первых, вторых блюд с элементами шоу. Авангардные способы приготовления сложной кулинарной продукции в стиле « Фьюжн». Требования WorldSkills к дизайну приготовленных блюд.	8	
	ДИСКУС. УРОК: Лояльное отношение к представителю суб культур при современном оформлении и украшении блюд		ЛР3
	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		1	

Раздел модуля 2. **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**			**262**
МДК 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Тема1.*Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.*	***Содержание***	**234**	
1.Значение заправочных супов в питании, ассортимент. 2.Технология приготовления бульонов мясных, рыбных, овощных отваров. 3-4.Технология приготовления щей. 5-6 . Технология приготовления борщей. 7-8. Технология приготовления рассольников 9-10. Технология приготовления солянок. 11-12. Технология приготовления заправочных супов лечебного питания. 13-16.***Лабораторная работа № 1***.Составление технологических карт заправочных супов. 17-22.***Практическое занятие1.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачиблюда « Щи боярские». 23-28.***Практическое занятие №2.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачиблюда « Борщ Московский». 29-34.***Практическое занятие №3.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачиблюда « Рассольник ». 35-40.***Практическое занятие №4.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачиблюда « Солянка сборная мясная».	1.Ассортимент супов, значение в питании, технологический процесс приготовления бульонов, последовательность закладки сырья, определение качества по органолептическим показателям качества.	1 1 2 2 2 2 2 4 6 6 6 6	40
41.Значение в питании супов- пюре в питании, ассортимент. 42.Основные технологические приемы приготовления супов- пюре. 43-44.Приготовление супов- пюре из птицы.	2.Классификация соусов на горячие и холодные . Технологическая схема приготовления соусов, требования к качеству сырья и готовой продукции. Сроки хранения и реализации, температура подачи. Соусы промышленного производства.	1 1 2	18

45-46.Приготовления супов- пюре из овощей. ***47-52.Практическое занятие №5.*** Технология приготовления, требования к качеству,способы подачиблюда « Суп –пюре из птицы». ***53-58.Практическое занятие №6.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачиблюда « Суп –пюре Дюбари».		2 6 6	
59.Значение в питании прозрачных супов, ассортимент. 60-61. Приготовление мясного прозрачного бульона. 62-63.Приготовление прозрачного рыбного бульона. 64-65.Приготовление гарниров для прозрачных супов. 66-67.Требование к качеству и сроки хранения прозрачных супов. ***68-73.Практическое занятие №7.*** Технология приготовления, требования к качеству,способы подачи блюда « Консоме».	3.Классификация соусов на горячие и холодные .	1 2 2 2 2 6	15
74. Ассортимент холодных супов. 75-76.Технология приготовления холодных супов. 77-82.***Практическое занятие №8.*** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачи блюда « Окрошка мясная»	4.Соусы промышленного производства.	1 2 6	9
	УРОК ПРЕЗЕНТАЦИЯ:ЗНАКОМСТВО С АССОРТИМЕНТОМ СУПОВ С ЭСТЕТИЧЕСКИМИ ЦЕННОСТЯМИ РАЗНЫХ КУЛЬТУР.		ЛР11
83-84 Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. 85-86.Приготовление соуса красного и его производных. 87-88.Приготовление соуса белого и его производных. 89-90.Приготовление соуса на рыбном бульоне. 91-92.Приготовление соуса на грибном бульоне. 93-94.Приготовление соусов молочных. 95-96.Приготовление соусов сметанных. 97-98.Приготовление соусов яично- масляных 99-100.Требования к качеству соусов. Сроки хранения. 101-102.Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование. ***103-106Лабораторная работа № 2*** Составление технологических карт соусов. ***107-112.Практическое занятие №9.***Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству «	5.Классификация соусов на горячие и холодные . Технологическая схема приготовления соусов, требования к качеству сырья и готовой продукции. Сроки хранения и реализации, температура подачи. Соусы промышленного производства.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 4 6	42

Соус красный основной». ***113-118.Практическое занятие №10.***Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству « Соус паровой». ***119-124.Практическое занятие №11.*** Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству « Соус Голландский».		6 6	
125-126.Ассортимент блюд из овощей и грибов 127-128.Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. 129-130.Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей. 131-132.Приготовление блюд из грибов. 133-134.Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей и грибов. 135-136.Технология приготовления блюд из овощей и грибов диетического питания. ***137-140.Лабораторная работа № 3.*** Составление технологических карт блюд из овощей и грибов. ***141-146.Практическое занятие №12.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Ризотто из овощей» ***147-152.Практическое занятие №13.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Гротен из овощей».	6.Ассортимент блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из отравных, припущенных, жареных и запеченных овощей и грибов. Товароведная характеристика готовых блюд.	2 2 2 2 2 2 4 6 6	28
153-154. Технология приготовления блюд из сыра. 155-156.Технология приготовления блюд из яиц. 157-158.Технология приготовления блюд из творога. ***159-162.Лабораторная работа № 4*** Решение задач на взаимозаменяемость сырья в процессе приготовления блюд. ***163-168.Практическое занятие №14.*** Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Суфле из сыра». ***169-174.Практическое занятие №15.***Технология	7.Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога. Ассортимент блюд. Требования к качеству сырья и готовых изделий. Способы подачи, оформления.	2 2 2 4 6 6	22

приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Пудинг из творога».			
175-176. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. 177-178.Технология приготовления блюд из жареного мяса 179-180.Технология приготовления блюд из тушеного мяса. 181-182.Технология приготовления блюд из субпродуктов. 183-184.Технология приготовления блюд из запеченного мяса. 185-186.Технология приготовления блюд из рубленого мяса. 187-188.Технология приготовления блюд из птицы и дичи. 189-190.Технология приготовления диетических блюд из мяса ***191-194.Лабораторная работа № 5*** Составление технологических и калькуляционных карт блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов. ***195-200.Практическое занятие №16.*** Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Жаркое по- домашнему». ***201-206.Практическое занятие №17.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Котлеты Пожарские».	8.Значение мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, дичи Способы приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Виды тепловой обработки, применяемые в процессе приготовления блюд.	2 2 2 2 2 2 2 2 4 6 6	32
207-208.Технология приготовления блюд из отварной рыбы. 209-210.Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. 211-212.Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. 213-214.Технология приготовления блюд из жареной рыбы. 215-216.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. 217-218.Технология приготовления блюд из	9.Значение мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, дичи Способы приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Виды тепловой обработки, применяемые в процессе приготовления блюд. Способы приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Виды тепловой обработки, применяемые в процессе приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, товароведная характеристика. Виды тепловой обработки. Современные способы оформления и подачи. Сроки хранения и температура подачи. Составление технологических и калькуляционных карт первых и вторых блюд, соусов, блюд из мяса и рыбы.	2 2 2 2 2 2	26

морепродуктов. 219-220.Технология приготовления диетических блюд из рыбы. ***221-226.Практическое занятие №18.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Рыба по-волжски» ***227-232.Практическое занятие №19.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Зразы донские»		2 6 6	
Тема 2.2*Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.*	***Содержание***	**20**	
233-234.Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции. 235-236.Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях. 237-238.Кулинарные изделия в функциональных емкостях. 239-240.Охлажденные холодные закуски. 241-242.Разогревание и реализация охлажденной продукции. 243-244.Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. 245-246.Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. 247-248.Ассортимент быстрозамороженной продукции. 249-250.Условия и сроки хранения быстрозамороженной продукции. 251-252.Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.	1.Технологический процесс производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Способы упаковки готовых изделий в функциональных емкостях. Разогревание готовой продукции и реализация на предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Ассортимент, условия и сроки хранения. Значение охлажденной и быстрозамороженной продукции на производстве и в быту. Современные тенденции приготовления блюд.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	20
Тема 2.3*Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции.*	***Содержание***	**8**	
253-254.Украшение первых блюд. 255-256.Украшение вторых блюд. 257-258.Способы приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». 259-260.Современные требования к дизайну блюд.	Оформление первых, вторых блюд с элементами шоу. Авангардные способы приготовления сложной кулинарной продукции в стиле « Фьюжн». Требования WorldSkills к дизайну приготовленных блюд.	2 2 2	8

		2	
	ДЕБАТЫ: Лояльное отношение к представителю суб культур при современном оформлении и украшении блюд		ЛР3
	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего МДК 02.02		**307**	
Консультации		2 часа	
Всего ПМ 02		650 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет**«Технического оборудования кулинарного и кондитерского производства»***;*

оснащенный 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).

Лаборатории «**Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства**»;

оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Рабочей программы по *профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»: Т*естомесильная машина hs20, плита электрическая, электропечь «кедр», фритюрница «vitek», слайсер « hurakan», холодильник «bosch», электродуховка «delta», индукционная плита, термопот « lira», мясорубка «белвар 201», тостер «polaris», миксер «skarlett», весы настольные электронные « smile», блендер « magnit», блендер «skarlett», вафельница «skarlett», электрочайник « фея», мультиварка «skarlett».

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.3 рабочей программы по *профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Приказ о внесении изменений в ФГОС СПО №747 от 17.12.2020 года.

13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..

14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.

15. 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», 2020. – 320 с.

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.

19.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

22. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с

23.К. Круглов ХАССП. Практическое руководство по внедрению / — «Издательские решения», 2018г - 12с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки

профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля		
ПК 2.1 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; – 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;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация****:* *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье, продуктах; – соответствие оформления заявки на продукты, сырья действующим правилам.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление ,творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	– Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодных сладких блюд, десертов – Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи – Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства – Выбирать, подготавливать ароматические вещества – Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав холодных сладких блюд, десертов – Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности – Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств – Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -подготавливать желатин, агар -готовить желе, муссы, самбуки, кремы. -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячих сладких блюд, десертов -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи -Подбирать в соответствии с	

	технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав горячих сладких блюд, десертов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств -Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -варить фрукты в сахарном сиропе, вине -запекать фрукты -смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов горячих блюд, десертов -проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос -порционировать, сервировать и оформлять горячих сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход перед порционированием -выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов. -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладких блюд, десерты -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать	

	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитковразнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств -нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход перед порционированием -выдерживать температуру подачи холодных напитков -подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные напитк -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных	

	свойств -проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -выдерживать температуру подачи горячих напитков --приготавливать чай, кофе, какао, шоколад -выдерживать температуру подачи горячих напитков	
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:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***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. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языках 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
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	– 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	

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования;	