
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № dd
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**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

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: М.В. Шевелёв, преподаватель высшей валификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.

Председатель ПЦК
_____ К.С. Кондрашова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Директор производства

(должность)

ООО «Медвежья кухня»

(организация/предприятие)

И.П. Кондратьев

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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 компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	– подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
уметь	– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества

ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 326 час.

Из них на освоение МДК – 140 час.

на практики: учебную – 72 час.

производственную – 108 час.

Экзамен по модулю – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация, часов	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38	32	10		6	36		-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	102	96	44		6	36		-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	72					72		-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика(по профилю специальности), часов	108						108	-
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	326	128	54		12	72	108	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		38
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2
	Классификация холодной кулинарной продукции	
	Ассортимент холодной кулинарной продукции	
	Общие правила оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Значение в питании холодной кулинарной продукции для различных групп населения	Содержание учебного материала	2
	Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	Рекомендации составления ассортимента холодной кулинарной продукции для различных категорий населения	
	Правила расчета ассортимента и количества порций холодной кулинарной продукции при составлении производственной программы	
Тема 1.3. Ассортимент холодных блюд в лечебном питании	Содержание учебного материала	2
	Рекомендации использования холодных блюд и закусок в лечебном питании	
	Способы изменения рецептур для различных категорий лечебного питания	
	Способы и методы обработки сырья для изготовления лечебных блюд с учетом современных технологий и оборудования.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №1 Разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом диетического, детского и профилактического питания	2
Тема 1.4. Определения к качеству поступающего сырья для холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2
	Количественное определение поступающего сырья	
	Органолептические методы определения качества поступающего сырья	
	Назначение и правила работы с сопроводительной документацией	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №2 Разработка алгоритмов органолептической оценки поступающего сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1.5. Организация рабочего места для приготовления холодной кулинарной продукции	Организация работы холодного цеха Организация рабочего места повара на различных участках холодного цеха Использование различных методик эффективного размещения оборудования в рабочем пространстве Применение энергосберегающих технологий в процессе приготовления холодных блюд и закусок	
Тема 1.6. Механическое оборудование для производства холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Виды механического оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение механического оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила безопасной эксплуатации механического оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила расчета оборудования (производительность, количество, мощность)	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №3 Расчет механического оборудования согласно программе холодного цеха	2
Тема 1.7. Нейтральное оборудование которое используется для производства холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Виды нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила безопасной эксплуатации нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции	2
Тема 1.8. Холодильное и весоизмерительное оборудование в холодном цехе	Содержание учебного материала Виды оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила безопасной эксплуатации оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №4 Расчет объемов холодильного оборудования согласно программе холодного цеха	2
Тема 1.9. Способы и методы хранения готовой холодной кулинарной	Содержание учебного материала Правила организации хранения полуфабрикатов Методы и современные технологии хранения полуфабрикатов.	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
продукции, полуфабрикатов и сырья	Сроки хранения готовой кулинарной продукции	
	Правила и методы хранения готовой холодной кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №5 Написание маркировочных ярлыков на полуфабрикаты и готовую продукцию	2
Тема 1.10. Санитарно-гигиенические требования производства холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2
	Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху	
	Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам	
	Санитарно-гигиенические требования к работнику холодного цеха	
	Санитарно-гигиенические требования в процессе изготовления и безопасной сборки готовой холодной кулинарной продукции	
Тема 1.11. Правила расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос	Содержание учебного материала	2
	Методы и алгоритмы расчета с потребителями	
	Посуда и инвентарь при порционировании блюд на вынос	
	Особенности блюд, упаковка, комплектность блюд.	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Учебная практика 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. Сохранение температурного и временного режима 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		36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		102
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок	
	Пищевая ценность холодных соусов, заправок	
	Значение в питании холодных соусов, заправок	
Тема 2.2. Алгоритмы современного оформления холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	2
	Современные технологии оформления холодных блюд и закусок	
	Циклы оформления	
	Методы оформления и способы подачи закусок и холодных блюд	
Тема 2.3. Алгоритмы сочетания холодных блюд с гарнирами	Содержание учебного материала	2
	Правила подбора гарниров к различным холодным блюдам	
	Использование разнообразных продуктов	
Тема 2.4. Особенности приготовления соусов и салатных заправок с учетом групп населения	Содержание учебного материала	2
	Особенности изготовления с учетом номера диеты	
	Особенности изготовления с учетом возраста	
	Особенности изготовления с учетом трудовой деятельности	
Тема 2.5. Классическая технология приготовления холодных соусов и заправок	Содержание учебного материала	2
	Технологические процессы приготовления холодных заправок	
	Технологические процессы приготовления холодных соусов	
	Методы приготовления ароматизированных масел, эмульсий	
	Методы приготовления смесей пряностей и приправ	
	Методы приготовления овощных и фруктовых пюре	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: молочнокислых продуктов и т.д.	
	Техники корректировки рецептур с учетом потребительского рынка	
Тема 2.6. Современные технологии приготовления холодных соусов и заправок	Содержание учебного материала	2
	Использование современных технологий и оборудования изготовления разнообразных холодных заправок	
	Использование современных технологий и оборудования изготовления разнообразных холодных соусов	
Тема 2.7. Характеристика, правила выбора, требования к	Содержание учебного материала	2
	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
Тема 2.8. Требования к качеству, сроки и условия хранения холодных соусов и заправок	Содержание учебного материала	2
	Причины порчи холодных соусов и заправок	
	Сроки годности и методы увеличения сроков годности	
	Натуральные консерванты и их характеристика	
	Оптимальная среда хранения соусов и заправок	
	Основные требования к качеству соусов и заправок	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.9. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов из свежих овощей	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов из свежих овощей	
	Актуальные направления в приготовлении салатов	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок	
Тема 2.10. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов из отварных овощей	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов	
	Актуальные направления в приготовлении салатов	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №6. Составление технологических карт	
Тема 2.11.	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов	
	Актуальные направления в приготовлении салатов	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Классификация, ассортимент, значение в питании салатов коктейлей	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок	
Тема 2.12. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	Содержание учебного материала Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей, фруктов Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	2 8 4 4
Тема 2.13. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент бутербродов Значение в питании Правила подготовки компонентов Общие схемы приготовления	2
Тема 2.14. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов Современные методы оформления с использованием современного оборудования и методов оформления Требования к качеству, условия и сроки хранения Тематика практических занятий Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач	2 2
Тема 2.15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов Современные методы оформления с использованием современного оборудования и методов оформления Требования к качеству, условия и сроки хранения Тематика лабораторных работ Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2 4 4
Тема 2.16. Технологический процесс приготовления	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления закусок из овощей Циклы приготовления	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
закусок из овощей, плодов, грибов	Методы оформления и способы подачи закусок из овощей	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и подача закусок из овощей, плодов, грибов.	4
Тема 2.17. Технологический процесс приготовления закусок из яиц, творога, теста	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из яиц, творога, теста	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из яиц, творога, теста	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач	
Тема 2.18 Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, творога	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из яиц и творога	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из яиц и творога	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и подача холодных блюд из яиц, творога, теста	4
Тема 2.19. Технологический процесс приготовления закусок из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из рыбы и морепродуктов	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из рыбы и морепродуктов	
Тема 2.20. Технологический процесс приготовления закусок рыбной гастрономии	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из рыбной гастрономии	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из рыбной гастрономии	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.21. Технологический процесс приготовления закусок из мяса, субпродуктов	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из мяса и субпродуктов	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из мяса и субпродуктов	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №9 Составление технологических карт	
Тема 2.22. Технологический процесс приготовления закусок из мясной гастрономии	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из мясной гастрономии	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из мясной гастрономии	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясопродуктов и мясной гастрономии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.23. Технологический процесс приготовления закусок из птицы и субпродуктов	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из птицы и субпродуктов	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из птицы и субпродуктов	
Тема 2.24. Технологический процесс приготовления закусок из дичи и кролика	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из дичи и кролика	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи закусок из дичи и кролика	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.25. Технология приготовления банкетных закусок и холодных блюд	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления банкетных закусок и холодных блюд	
	Циклы приготовления	
	Методы оформления и способы подачи банкетных закусок и холодных блюд	
Тема 2.26. Правила подачи и способы оформления закусок из мясной гастрономии	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс подготовки к реализации закусок из мясной гастрономии с учетом видов банкета.	
	Циклы приготовления	
	Современные тенденции к подаче закусок с учетом уровня обслуживания.	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Учебная практика Виды работ:		72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	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. Сохранение температурного и временного режима 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	
Производственная практика (концентрированная) Виды работ:	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, 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, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 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	108
Экзамен по модулю		6
Всего		326

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков):

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека

Фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандра

Электроблинница

Электромармиты

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Овоскоп

Нитраттестер

Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с. [Электронный ресурс]: <http://gostexpert.ru/gost/gost-31984-2012>

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. [Электронный ресурс]: <https://meganorm.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с. [Электронный ресурс]: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с. [Электронный ресурс]: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. [Электронный ресурс]: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
6. 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. [Электронный ресурс]: <http://gostexpert.ru/gost/gost-31987-2012>
7. 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. [Электронный ресурс]: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). [Электронный ресурс]: <http://base.garant.ru/71205450/>
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2023. – 544с. [Электронный ресурс]: <http://pbprog.ru/databases/foodu/>

3.2.2. Основные источники:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 256 с. – (ТОП-50). – URL: www.academia-moscow.ru
2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. – 143 с. – (Среднее профессиональное образование) -. URL: <https://znanium.com>
3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд. стер. – Москва : Академия, 2023. – 176 с. – (ТОП-50). – URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 16-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2024. – 400 с. – URL: www.academia-moscow.ru
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 220 с. – (Профессиональное образование). – URL: www.biblio-online.ru
3. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. – 238 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com>

4. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru/
5. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и 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; – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, учебной и производственной практике на дифференцированном зачете; - экзамена по модулю.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление,	– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:	Текущий контроль:

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	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – 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)	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, учебной и производственной практике на дифференцированном зачете; - экзамена по модулю.
--	---	--

	– 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	– 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: - практических и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий экзамена по МДК, учебной и производственной практике на дифференцированном зачете; - экзамена по модулю.
ОК 02	– 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе;	
ОК 06	– понимание значимости своей профессии	

	– сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке;	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

