

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 № 36
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

Тюмень 2026

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 № И-41 от 28.02.2022 г.).

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

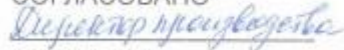
Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

К.С. Кондрашова

(подпись)



СОГЛАСОВАНО



(должность)



(организация/предприятие)



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 подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектowaniu), 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		6	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	2
	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)	
	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	2
	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	
Тема 1.8. Холодильное и весоизмерительное оборудование в холодном цехе	Содержание учебного материала	2
	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	
	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	2
	Правила организации хранения полуфабрикатов	
	Методы и современные технологии хранения полуфабрикатов.	

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 сборке 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, измельчения, 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	2
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	2
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей, фруктов	4
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	4
Тема 2.13. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент бутербродов	
	Значение в питании	
	Правила подготовки компонентов	
	Общие схемы приготовления	
Тема 2.14. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов	Содержание учебного материала	2
	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	2
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач	
Тема 2.15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов	
	Современные методы оформления с использованием современного оборудования и методов оформления	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика лабораторных работ	4
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.16. Технологический процесс приготовления	Содержание учебного материала	2
	Технологический процесс приготовления закусок из овощей	
	Циклы приготовления	

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

