

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.02 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики УП.02 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года, на основании примерной программы профессионального модуля, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017.

**Разработчик:**

Клочкова Ольга Андреевна - преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от « 30 » 08 2021 г.  
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
Н.В. Осипенко / Н.В. Осипенко/  
« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

## **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **УП 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

#### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **1.2.Цель и задачи учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

<b>ВПД</b>	<b>Требования к умениям</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li></ul>

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
Всего – 72 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения

	задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

##### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	-оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции органолептическим методом; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбор различных способов и приемов	Тема 1 Приготовление и оформление сложных супов	6
ПК 2.2				Тема 2 Приготовление сложных горячих соусов	6
ПК 2.3				Тема 3 Приготовление и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6
ПК 2.4				Тема 4 Приготовление и оформление сложных блюд из рыбы, моллюсков и головоногих, гарниров и соусов к ним	12
ПК 2.5				Тема 5 Приготовление и оформление сложных блюд из мяса, гарниров и соусов к ним	12
ПК 2.6				Тема 6 Приготовление и оформление сложных блюд из домашней птицы, гарниров и соусов к ним	12
ПК 2.7				Тема 7 Приготовление и оформление сложных блюд из макаронных изделий, яиц, муки, творога	12
ПК 2.8					

			приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	Дифференцированный зачет по УП.02	<b>6</b>
	<b>Всего часов</b>				<b>72</b>

### 3.2. Содержание учебной практики УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.02</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>72</b>
<b>Виды работ:</b> -оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции органолептическим методом; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
Тема 1 Приготовление и оформление сложных супов	<b>Содержание:</b> Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов Использование необходимого производственного	<b>6</b>

	<p>инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных супов с учетом требований техники безопасности при: варке, припускании, разваривании, поверхностном обжаривании, тушении, пассеровании, смешивании, протирании в пюреобразную массу, томлении, осветлении бульонов</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: варки, припускания, разваривания, поверхностного обжаривания, тушения, пассерования, смешивания, протирания в пюреобразную массу, томления, осветления бульонов</p> <p>Приготовление сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови; супа-пюре из помидор; супа-пюре из зеленого горошка; супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из тыквы, супа-крема, супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, ухи; консоме, супа-гуляша, супа овощного томленного в горшочке, супа горячего на кефире, окрошки на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана.</p> <p>Приготовление гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов</p> <p>Техника порционирования кнельной массы для клецок</p> <p>Подходящие гарниры для отдельных супов.</p> <p>Способы подачи сложных супов.</p> <p>Варианты сервировки и оформления сложных супов</p> <p>Температура подачи сложных супов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных супов, предназначенных для последующего использования</p>	
<p>Тема 2</p> <p>Приготовление сложных горячих соусов</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных горячих соусов с учетом требований техники безопасности при: взбивании с одновременным загущением, непрерывном размешивании, блендировании, введении эмульгаторов, уваривании, выпаривании, варке на водяной бане, варке при помешивании, растирании яиц, проваривании до загустения, взбивании при одновременном нагревании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве, порционировании.</p> <p>Выполнение действий в соответствии с типом основных продуктов: взбивания с одновременным загущением, непрерывного размешивания, блендирования, введения эмульгаторов, уваривания, выпаривания, варки на водяной бане, варки при помешивании, растирания яиц, проваривания до</p>	6



	<p>загустения, взбивания при одновременном нагревании, процеживания, прогревания, разогрева, порционирования</p> <p>Приготовление сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.</p> <p>Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: особо, под соусом</p> <p>Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами</p> <p>Температура подачи сложных горячих соусов</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов, предназначенных для последующего использования</p>	
<p>Тема 3</p> <p>Приготовление и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов</p> <p>Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Выполнение действий в соответствии с типом овощей и грибов: припускания с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции</p> <p>Приготовление сложных блюд из овощей и грибов:</p>	6

	<p>овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных;</p> <p>-блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки/подноса, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренков в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Температура подачи сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования</p>	
<p>Тема 4</p> <p>Приготовление и оформление сложных блюд из рыбы</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Методы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов рыбы для сложных блюд</p> <p>Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления рыбы с учетом требований техники безопасности при: варке на решетке, припускании целиком, жарке на гриле, жарке в воке, жарке на вертеле, запекании в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томлении в горшочке, копчении, варке на пару и запекании изделий из кнельной массы</p> <p>Выполнение действий в соответствии с типом рыбы: варки на решетке, припускания целиком, жарки на гриле, жарки в воке, жарки на вертеле, запекания в</p>	12

	<p>фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томления в горшочке, копчения, варки на пару и запекании изделий из кнельной массы</p> <p>Приготовление сложных блюд из рыбы: лосося припущенного; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; окуня горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы</p> <p>Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из рыбы</p> <p>Температура подачи сложных блюд из рыбы</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования</p>	
<p>Тема 5</p> <p>Приготовление и оформление сложных блюд из мяса</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мяса с учетом требований техники безопасности при: жарке крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарке в воке, запекании с предварительной обжаркой, запекании в тесте и фольге, тушении крупным куском с гарниром и без, томлении в горшочках, засолке, рассолке, вялении, холодном и горячем копчении, варке на пару и запекании изделий из мясной кнельной массы</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: жарки крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарки в воке, запекания с предварительной обжаркой, запекания в тесте и фольге, тушения крупным куском с гарниром и без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, холодного и горячего копчения, варки на пару и запекания изделий из мясной кнельной массы</p> <p>Приготовление сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей или свиной; жигу из баранины; мяса шпигованного; грудинки фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса вок; зельца из свиной головы; тушеных говяжьих хвостов; жареного свиного окорока; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге; мяса в горшочке; вяленого мяса, мяса горячего и холодного копчения, суфле из мяса</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса</p> <p>Техника нарезки на порции готового мяса в горячем</p>	12

	<p>виде</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из мяса</p> <p>Температура подачи сложных блюд из мяса</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенного для последующего использования</p>	
<p>Тема 6</p> <p>Готовить и оформлять сложные блюда из домашней птицы</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из домашней птицы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления домашней птицы с учетом требований техники безопасности: при варке на пару и овощной подушке, припускании, жарке крупным куском на гриле, жарке в воке, жарке на вертеле, тушении с гарниром и без, томлении в горшочках, засолке, рассолке, вялении, копчении, запекании</p> <p>Выполнение действий в соответствии с типом домашней птицы: варки на пару и овощной подушке, припускания, жарки крупным куском на гриле, жарки в воке, жарки на вертеле, тушения с гарниром и без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, копчения, запекания</p> <p>Приготовление сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, кнельной массы, отварной на пару</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы</p> <p>Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы</p> <p>Температура подачи сложных блюд из домашней птицы</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы, предназначенной для последующего использования</p>	12
<p>Тема 7</p> <p>Приготовление и оформление сложных блюд из макаронных изделий, яиц, муки, творога</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Методы приготовления теста и макаронных изделий из него: замес теста, расстойка теста, охлаждение теста, замораживание теста, размораживание теста, раскатывание теста ручным и механическим способом, нарезка теста ручным и механическим способом, формовка макаронных изделий ручным способом, подсушивание макаронных изделий</p>	12

	<p>Выполнение действий в соответствии с типом макаронных изделий: варки азиатской лапши; варки макаронных изделий в соусе, жарки макаронных изделий в воке, жарки макаронных изделий на тепане, заправки макаронных изделий, фарширования макаронных изделий, смешивания, прослаивания, запекания, затягивания сливками, порционирования</p> <p>Приготовление сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий: лапши удон с креветками; лапши удон с курицей; яичной лапши, жаренной в воке; салата из рисовой лапши; рисовой лапши, жаренной на тепане; салата из гречневой лапши; гречневой лапши, жаренной на тепане; спагетти с морепродуктами; спагетти с мясным соусом; лазаньи с мясом; лазаньи с рыбой; лазаньи с овощами; равиолей с крабами; равиолей со шпинатом; фетучини со сливочным соусом и грибами; каннелоне запеченных; супа минестроне зимнего</p> <p>Технология приготовления соусов, начинок и душистых масел к макаронным изделиям</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества теста, макаронных изделий и сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши</p> <p>Подходящие начинки, душистые масла, соусы для отдельных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши</p> <p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из макаронных изделий</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из макаронных изделий</p> <p>Температура подачи сложных блюд из макаронных изделий</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных макаронных изделий, предназначенных для последующего использования</p>	
Дифференцированный зачет по ПМ.02		6

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной кухни ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана:

Место для презентации готовых блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
17. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.

18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
19. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
23. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
24. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с
26. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с
28. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -11-е изд., учеб. пособие – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)



<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
<http://www.pitportal.ru/>

**Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования/ И.И. Потапова -9-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-176с.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика проводится в соответствии с учебными планами, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

**4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП 02. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет Аттестационный лист</p>

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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);</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>

обслуживания	– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p> <p>Аттестационный лист</p>

	сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет Аттестационный лист

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.