Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Зав. учебной частью	Зам. директора по УВР
_____ Н.А. Осокина	_____ Д.А. Солонко
«06» июня 2023 г.	«06» 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пиши и контроль качества блюд

Основной профессиональной образовательной программы

по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

2023-2027 уч. г.

РАЗРАБОТАЛ:	Принято на заседании ПЦК
преподаватель	«06» июня 2023 г.
_____ А.Д. Неб	Протокол № 11
	Председатель ПЦК:
	_____ А.С. Грамотина

п. Агролес, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Рабочая программа составлена на основе ОПОП с учетом программы воспитания ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и календарным планом воспитательной работы.

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров,

- определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 781 час, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 525 часа;

-самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 256 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучение
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественные сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителям.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований сохраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально – трудовых прав в рамках закона.

3.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс, учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия,** часов	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПК 3.1-3.6	**МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.**	**781**	**525**	**279**	**256**
	Всего:	***781***	**525**	***279***	***256***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов в профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Личностные результаты
МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.			**525**	
Тема 03.01.01. Введение			**5**	
	1	Инструктаж по Т.Б. Введение в специальность. Квалификационная характеристика повара 3-4 разрядов.	1	ЛР 7,8
	2	Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Виды отходов. Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке».	3	
	Самостоятельная работа		**2**	
	1	Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	2	
Тема 03.01.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.			**14**	
	1	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	1	ЛР 7,8
	2	Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Технологическая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования.	1	
	3	Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей.	1	
	4	Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. овощерезательные машины МРО50-200. Протирочная машина МП-800.	1	
	5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки МИМ-105. Фаршемешалка МС8-150. Машина для рыхления мяса МРМ-15.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». «Поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля ПЛСК-63».	3	

	2	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240».	3	
	3	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для замеса теста МТМ-1М». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины».	3	
	Самостоятельная работа		**7**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	6	
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей»	1	
	Контрольная работа.		1	
Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека.			**11**	
	1	Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека.	1	ЛР 7,8
	2	Энергетическая ценность пищи. Основные принципы рационального питания.	1	
	3	Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения. Процесс пищеварения.	1	
	4	Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание.	1	
	5	Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»	3	
	3	«Составление диетических рационов»	3	
	Самостоятельная работа		**10**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	4	
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».	1	
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10»	5	

Тема 03.01.04. Товароведение пищевых продуктов.			**34**	
	1	Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.	1	ЛР 7,8
	2	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	
	3	Маркировка продовольственных товаров.	1	
	4	Основы хранения и консервирования продуктов.	1	
	5	Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения.	1	
	6	Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей.	1	
	7	Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая.	1	
	8	Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы.	1	
	9	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству.	1	
	10	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	1	
	11	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	1	
	12	Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог.	1	
	13	Яйца и яйцепродукты. Жиры.	1	
	14	Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар.	1	
	15	Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты».	3	
	2	«Требования к качеству рыбных продуктов моря».	3	
	3	«Требования к качеству нерыбных продуктов моря».	3	
	4	«Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса».	3	
	5	«Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов».	3	
	6	«Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных продуктов».	3	
	Самостоятельная работа		**18**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	14	
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты»	4	

		«Зерномучные товары», «Мясокопчености», «Субпродукты», «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов».		
Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.			**19**	
	1	Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов.	1	ЛР 7,8
	2	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	1	
	3	Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.	1	
	4	Первичная обработка мяса. Изготовление мясных полуфабрикатов.	1	
	5	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы.	1	
	7	Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы.	1	
	Контрольная работа		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3	
	2	«Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».	3	
	3	«Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов».	3	
	4	«Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза».	3	
	Самостоятельная работа		**7**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	5	
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса».	2	
Тема 03.01.06. Первые блюда			**52**	
	1	Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов.	1	ЛР 7,8
	2	Мясной, куриный бульон.	1	
	3	Рыбный бульон.	1	
	4	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.	1	
	5	Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	6	Щи, борщи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	7	Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	8	Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	

	9	Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	10	Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	11	Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	12	Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	13	Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	14	Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	15	Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	16	Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	17	Супы- пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	18	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление бульонов».	3	
	2	«Приготовление заправочных супов».	3	
	3	«Приготовление картофельных супов».	3	
	4	«Приготовление молочных супов».	3	
	5	«Приготовление прозрачных супов».	3	
	6	«Приготовление сладких супов»	6	
	7	«Приготовление холодных супов».	6	
	8	«Приготовление супов-пюре».	6	
	Самостоятельная работа		**28**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	22	
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре»	2	
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы» «Холодные супы»	4	
Тема 03.01.07. Соусы.			**34**	
	1	Общие сведения о соусах.	2	ЛР 7,8
	2	Полуфабрикаты для приготовления соусов.	1	

	3	Приготовление мучных пассировок и бульонов.	1	
	4	Соусы мясные красные.	1	
	5	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	1	
	6	Соусы грибные.	1	
	7	Соусы молочные, сметанные.	1	
	8	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1	
	9	Соусы масляные, горячие и холодные.	1	
	10	Заправки на растительном масле.	1	
	11	Холодные соусы и желе. Соусы сладкие.	1	
	12	Соус майонезный.	1	
	13	Соусы на уксусе.	1	
	14	Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изучение и расчет рецептур производственных мясных и рыбных соусов».	3	
	2	«Изучение и расчет рецептур молочных соусов».	3	
	3	«Изучение и расчет рецептур сметанных соусов».	3	
	4	«Приготовление соусов без муку. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3	
	5	«Приготовление соуса майонезного».	3	
	6	«Приготовление соуса на уксусе».	3	
	Самостоятельная работа		**19**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	14	
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Значение соусов в питании человека» «Соусы белые, красные» «Соусы масляные, заправки на растительном масле»	4	
	3	Подготовка доклада тема на выбор: «Соус майонезный, требования к качеству» «Заправки на растительном масле»	1	
Тема 03.01.08. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.			**36**	
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	1	ЛР 7,8
	2	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1	
	3	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1	

	4	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	1	
	5	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1	
	6	Блюда из запеченных овощей.	1	
	7	Блюда из грибов.	1	
	8	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	1	
	9	Блюда из полуфабрикатов.	1	
	10	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	11	Подготовка круп к варке.	1	
	12	Каши.	1	
	13	Блюда из каш.	1	
	14	Блюда из бобовых.	1	
	15	Блюда из макаронных изделий.	1	
	16	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	17	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей».	3	
	2	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей».	3	
	3	«Приготовление блюд из грибов».	3	
	4	«Приготовление блюд из каш».	3	
	5	«Приготовление блюд из бобовых».	3	
	6	«Приготовление блюд из макаронных изделий».	3	
	Самостоятельная работа		**18**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	15	
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каши различной консистенции, изделия из каш»	2	
	3	Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых»	1	
			27	

Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы.	1	Значение рыбных блюд в питании.	1	ЛР 7,8
	2	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1	
	3	Классификация горячих рыбных блюд.	1	
	4	Рыба отварная.	1	
	5	Рыба припущенная.	1	
	6	Рыба тушеная.	1	
	7	Рыба жареная.	1	
	8	Рыба запеченная.	1	
	9	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	
	10	Блюда из морепродуктов.	1	
	11	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы».	3	
	2	«Приготовление горячих блюд из рыбы».	3	
	3	«Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы».	3	
	4	«Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы».	3	
	5	«Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы».	3	
	Самостоятельная работа		**17**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	12	
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)»	1	
	3	Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов».	4	
Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.			**41**	
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	1	
	2	Отварные мясные блюда.	1	
	3	Припущенные мясные блюда.	1	
	4	Жаренье мяса.	1	ЛР 7,8
	5	Тушеные мясные блюда.	1	

	6	Запеченные мясные блюда.	1	
	7	Блюда из рубленного мяса.	1	
	8	Блюда из котлетной массы.	1	
	9	Блюда из субпродуктов.	1	
	10	Блюда из мяса диких животных.	1	
	11	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	1	
	12	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.	1	
	13	Отварная и припущенная птица и дичь.	1	
	14	Жареная птица и дичь.	1	
	15	Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	16	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».	3	
	2	«Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса».	3	
	3	«Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса».	3	
	4	«Приготовление блюд из котлетной массы».	3	
	5	«Приготовление блюд из субпродуктов».	3	
	6	«Приготовление блюд из мяса диких животных».	3	
	7	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи».	3	
	8	«Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи».	3	
	Самостоятельная работа		**20**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	15	
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Горячие блюда из мяса» «Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» «Горячие блюда из субпродуктов I и II категории» «Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск».	1	
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск» «Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи» «Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск».	4	
			19	

Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога.	1	Характеристика яичных продуктов.	1	ЛР 7,8
	2	Варка яиц.	1	
	3	Жареные блюда.	1	
	4	Запеченные блюда.	1	
	5	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	1	
	6	Характеристика блюд из творога.	1	
	7	Холодные блюда из творога.	1	
	8	Горячие блюда из творога.	1	
	9	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».	3	
	2	«Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».	3	
	3	«Приготовление холодных и горячих блюд из творога».	3	
	Самостоятельная работа		**16**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	12	
	2	Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц»	4	
Тема 03.01.12. Изделия из теста.			**49**	
	1	Значение изделий из теста.	1	ЛР 7,8
	2	Виды теста.	1	
	3	Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.	1	
	4	Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ.	1	
	5	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	1	
	6	Тесто для блинов и оладий.	1	
	7	Бездрожжевое (пресное) тесто.	1	
	8	Сдобное, слоеное тесто.	1	
	9	Заварное, бисквитное тесто.	1	
	10	Приготовление фаршей.	1	
	11	Мучные изделия пониженной калорийности.	1	
	12	Требования к качеству изделий из теста и сроки из хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			

	1	«Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)».	6	
	2	«Приготовление блинов, оладий».	6	
	3	«Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста».	6	
	4	«Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста».	6	
	5	«Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста».	6	
	6	«Приготовление фаршей».	6	
	Самостоятельная работа		**19**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	13	
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста» «Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных».	1	
	3	Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные».	5	
Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуски.			**36**	
	1	Значение холодных блюд и закусок.	1	ЛР 7,8
	2	Подготовка продуктов для холодных блюд.	1	
	3	Бутерброды.	1	
	4	Салаты.	1	
	5	Винегреты.	1	
	6	Овощные и грибные блюда и закуски.	1	
	7	Блюда и закуски из яиц.	1	
	8	Рыбные блюда и закуски.	1	
	9	Мясные блюда и закуски.	1	
	10	Горячие закуски.	1	
	11	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление холодных блюд».	6	
	2	«Приготовление бутербродов и салатов».	6	
	3	«Приготовление мясных блюд и закусок».	6	

	4	«Приготовление горячих закусок».	6	
	Самостоятельная работа		**17**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	10	
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов»	2	
	3	Подготовка презентации на тему: « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск»	5	
Тема 03.01.14. Сладкие блюда и напитки.			**26**	
	1	Характеристика сладких блюд.	1	
	2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1	
	3	Приготовление компотов.	1	
	4	Желированные блюда.	1	ЛР 7,8
	5	Горячие сладкие блюда.	1	
	6	Сладкие блюда из концентратов.	1	
	7	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	1	
	8	Общие сведения о напитках.	1	
	9	Чай. Кофе, какао, шоколад.	1	
	10	Холодные напитки.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление компотов».	3	
	2	«Приготовление желированных блюд».	3	
	3	«Приготовление горячих сладких блюд».	3	
	4	«Приготовление горячих напитков».	3	
	5	«Приготовление холодных напитков».	3	
	Самостоятельная работа		**12**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	10	
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»	2	

Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни.			**30**	
	1	Традиции и обычаи русской кухни.	1	ЛР 7,8
	2	Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи.	1	
	3	Особенности приготовления холодных блюд и закусок.	1	
	4	Особенности приготовления первых блюд.	1	
	5	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	1	
	6	Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса.	1	
	7	Особенности приготовления мучных блюд.	1	
	8	Особенности приготовления сладких блюд и напитков.	1	
	9	Особенности постного стола.	1	
	10	Пасхальный стол.	1	
	11	Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление русских национальных супов».	3	
	2	«Приготовление русских национальных блюд из круп».	3	
	3	«Приготовление русских национальных блюд из бобовых, макаронных изделий».	3	
	4	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	3	
	5	«Приготовление русских национальных вторых блюд»	3	
	6	«Составление меню постного и пасхального».	3	
	Самостоятельная работа		**16**	
	1	Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	11	
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».	5	
Тема 03.01.16. Организация обслуживания			**27**	
	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 7,8
	2	Характеристика методов и форм обслуживания.	1	
	3	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.	1	
	4	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	1	

	5	Буфеты.	1	
	6	Сервизная.	1	
	7	Моечная столовой посуды.	1	
	8	Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.	1	
	9	Столовые прибор: виды, назначение, характеристика.	1	
	10	Столовое белье.	1	
	11	Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика.	1	
	12	Типы меню. Виды меню.	1	
	13	Оформление меню и прейскурантов.	1	
	14	Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета.	1	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3	
	2	«Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».	3	
	3	«Сервировка стола».	3	
	4	«Составление меню».	3	
	Самостоятельная работа		**17**	
	1	Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	11	
	2	Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню»	2	
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания»	4	
Тема 03.01.17. Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.			**46**	
	1	Задачи и организации учета в общественном питании.	2	
	2	Материальная ответственность.	2	
	3	Документы учета в общественном питании.	2	
	4	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	2	ЛР 7,8
	5	Калькуляция и учет на предприятии общественного питания.	2	
	6	Учет сырья готовой продукции.	2	
	7	Получение и приемка товаров.	2	
	8	Учет поступления сырья на производство.	2	

	9	Учет реализации готовой продукции.	2	
	10	Отпуск готовой продукции.	2	
	11	Инвентаризация.	2	
	12	Общие правила проведения инвентаризации.	2	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй».	6	
	2	«Составление калькуляции на блюда»	6	
	3	«Составление калькуляции на кулинарные изделия»	3	
	4	«Составление калькуляции на кондитерские изделия».	3	
	5	«Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».	3	
	Самостоятельная работа		**16**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	10	
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» « Составление схем сервировки стола»	1	
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» «Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур»	5	
Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.			**18**	
	1	Переработка овощей.	1	ЛР 7,8
	2	Переработка плодов.	1	
	3	Переработка ягод.	1	
	4	Переработка грибов.	1	
	5	Переработка бобовых.	1	
	6	Переработка мяса.	1	
	7	Переработка рыбы.	1	
	8	Переработка молока.	1	
		Контрольная работа	1	
	Лабораторно – практические занятия			

	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	3	
	2	«Изготовление продуктов переработки мяса»	3	
	3	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	3	
	Самостоятельная работа		**7**	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	6	
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях»	1	
Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.			**1**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля осуществляется в лабораториях «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и «Кулинарии».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- компьютер;
- м/м проектор;
- интерактивная приставка;
- экран;
- комплект м/м материалов к урокам.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточенную, концентрированную) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

– М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.

– Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. – 328 с.

– Харченко Н.Э. « Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.

– Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для проф. учеб. заведений.– М.: Издательский центр «Академия», 1998.–240 с.

– Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений.– 2-е изд., стереотип – М.: Издательский центр «Академия», 2000.–240 с.

– А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.: ил.

– Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. – 175 с.,ил.

– Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. – 223 с.

– Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.И., Федорченко и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.-96с.
– образования. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.В., Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 128с.

Интернет- ресурсы
https://infourok.ru/
https://allbest.ru/o-2c0b65625a2bd78a5c53a89521316c37-1.html
https://ronl.org/uchebnyye-posobiya/kulinariya/120711/
https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	– демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; – обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; – обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; – демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;
Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	– демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; – демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;
Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	– Демонстрация навыков определения качества сырья; – обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; – демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;
Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	– демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; – демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; – обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; – демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; – соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;

	– соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;
Порционировать и подготавливать блюда для подачи	– демонстрация навыков порционирования блюд; – демонстрация навыков оформления блюд; – обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.
Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	– демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; – демонстрация навыков сервировки стола; – обоснование приемов сервировки стола.

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:
«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводиться концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончанию УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5),«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),«неудовлетворительно» (2) *в журнал практического обучения.*

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

- «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена.

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля иоценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдении за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологии при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы	Военные сборы.