БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК протокол № 8 от «30» марта 2026г. С.М. Лапицкая	СОГЛАСОВАНО работодатель ИП Гольман А.И. 31.03.2026	УТВЕРЖДАЮ Директор БПОУ МПТ Н.В. Кудрявцев «31» марта 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A6C379F2FA6927FCF33206FC581D8B2C
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п. Москаленки 2026г.

Рабочая программаучебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00:от 19 декабря 2023 №11 (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программПриказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023), по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1.Бегляков Вадим Николаевич- зам. директора
2.Лапицкая Светлана Михайловна – мастер производственного обучения
3. Руль Виктория Николаевна - мастер производственного обучения
4. Харлова Наталья Аркадьевна - преподаватель спец. дисциплин
5.Руководитель ИП «Домашняя Кулинария» - Гольман Алексей Иосифович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 4-6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 8-10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 11-20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА …. 21-24

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики УП по ПМ.01 являются:

-обработка, нарезка и приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

-освоение современных производственных процессов, технологий;

-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3 Место учебной практики в структуре ПООП

Учебная практика является обязательным разделом ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Представляет собой вид занятий, обеспечивающих практико– ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика реализует рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.4 Формы проведения учебной практики

Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в учебном кулинарном цехе в количестве 108 часов.

1.5 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика ПМ.01 проводится в учебных цехах бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленском профессиональном техникуме» в 2 смены с 9^{00}до 14^{00} и с 14^{00} до $19^{00.}$ Учебная группа делится на две подгруппы- 2 раз в неделю по 6 часов.

1.6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические умения, общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
уметь:	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, -условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
иметь практический опыт:	-подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, -кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Общая трудоемкость учебной практики
составляет 102 часов
Содержание учебной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийразнообразного ассортимента.

Наименованиераздело вучебнойпрактики	**Видыработынаучебнойпрактике**	**Объемчасов**	**Уровень усвоения**
1	**2**	**3**	**4**
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**102**	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		**6**	
Тема 1.1. Организациярабочегоместа.	**Содержание**		
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовленияполуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
Раздел 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		**30**	3
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья	**Содержание**		3
	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6	3
	Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов хранение.	12	3
	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы,	6	3

	очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.		
	Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. Первичнаякулинарнаяобработкадомашнейптицы, дичи, кролика.	6	3
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		**24**	
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Срокихранения. Температураподачи.	6	3
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6	3
Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		**42**	
Тема4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины	**Содержание**		
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

Тема4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлыкпо-карски,рагу шашлык, поджарка, гуляш, плов.. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель,тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из Домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Дифференцированныйзачет	6	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Образовательные технологии, используемые на учебной практике

На занятиях применяются следующие образовательные технологии и методы: проблемное обучение, проектно- поисковый метод, использование в обучение игровых методов, исследовательский метод обучение, информационные технологии при опросе и закреплении нового материала, разноуровневое обучение. Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа). Информационно-коммуникационные технологии.

3.2.Учебно – методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха. Задание на практику формулируется в соответствии с целями и задачами практики.

Обучающиеся обеспечиваются учебной, дополнительной литературой, интернет, оборудованием и инвентарем.

-разрабатывают тематику индивидуальных заданий;

-принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или
перемещении их по видам работ;

-оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

-оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Мастер производственного обучения осуществляет общее руководство практикой студентов.

Для выполнения заданий для самостоятельной работы по учебной практике техникум обеспечивает свободный доступ практикантов к библиотечным фондам, к сети Интернет

3.3.Учебно - методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 400 с.

Семичева Г.П. Организация и ведение процессов приготоления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделимй сложного ассортимента., Академия. 2025.- 288с

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Академия, 2025. – 256с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2024. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.:

Академия, 2024. – 336 с.
Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.
Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3.
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. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.
Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 560 с. — ISBN 978-5-507-54549-0.
Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. Рекомендовано ФУМО 43.00.00

Основные электронные издания

Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Альшевская, М. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / М. Н. Альшевская, В. П. Терещенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-507-51348-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510637 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е

изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Пушина, Н. В Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 88 с. — ISBN 978-5-507-44280-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218873 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/501512 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительные источники:

Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-
М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
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.
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.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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
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

3.4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха
(учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Оборудование: лаборатории технологии приготовления пищи (учебная кухня ресторана) с учетом требований
основное и вспомогательное технологическое оборудование

№	*Наименование*	*Технические характеристики*

1	Пароконвектомат	минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивния не более 5г.
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухконфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания.
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.
11	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
12	Мойка односекционная	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

14	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,H=206, B=110
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	
20	Термометр (шуп)	
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.

0		
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
4	Гриль сковорода для индукционных плит (с	Диаметром 24см

6	антипригарным покрытием)	
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
48	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
49	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
51	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
53	Венчик	Не менее 240 мм
54	Шумовка	
55	Молоток металический для отбивания мяса	
56	Терка 4-х сторонняя	
57	Половник	Объемом 250мл
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
60	Овощечистка	
61	Лопатка -палетка изогнутая	
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм

63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
73	Ножницы для рыбы, птицы	
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
76	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
77	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
7	Скребок для теста	

9		
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.
81	Диспансер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	
82	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
83	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
84	Лопатки силиконовые	
85	Лопатка деревянная	
86	Кисточка силиконовая	
87	Скалка	
88	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
89	Силиконовый коврик перфорированный	
90	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
92	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	
95	Ковёр диэлектрический	

Дополнительное оборудование для усложнения блюда:

1	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
2	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
3	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
4	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
5	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
6	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
7	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЯНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1.Формы промежуточной аттестации (по итогамучебной практики)

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной и производственной практики каждого профессионального модуля. Во время проведения зачета студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Дифференцированный зачёт проводится на рабочем месте повара или кондитера в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса, старшего мастера и выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для дифференцированного зачёта рассматривают

на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

Применяются методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности, стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий по практике. Экспертная оценка сформированности ПК, ОК.

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом	

	виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос;	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.