

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюжкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:42:15
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

профессия
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта, на основе
примерной основной образовательной
программы по профессии среднего
профессионального образования 43.01.09 Повар,
кондитер

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от «23» августа 2021 г.
М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от « 22 » июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчики:

Степанова Мария Анатольевна, Никитина Валентина Вениаминовна преподаватели

« _____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему, общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 496 часов

Из них на освоение МДК 03.01 – 124 часов

МДК.03.02 – 150 часа

на практики: учебную – 72 часа

производственную – 144 часа

Экзамен по МДК 03.01 - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики				
			Обучение по МДК, час.						
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная			
ПК 3.1.-3.6. ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	116	104	44	-	-		12	
	Консультация	2					2		
	Экзамен	6					6		
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	168	138	60-8	-	-	-	12	
	Дифференцированный зачет	2					2		
ПК 3.1-3.6	Учебная и	216			72	144			

	производственная практика							
	Экзамен по модулю	6					6	
	Всего:	414	166	58	72	144	16	14

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>
МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			90
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		38
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции (по технологии приготовления), значение в питании.	1	2
	2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции (по виду основного сырья, по способу подачи), значение в питании.	1	2
	3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	4. Характеристика основного технологического процесса - варка, используемого в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
	5. Характеристика основного технологического процесса - жарка, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
	6. Характеристика комбинированных технологических процессов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
	7. Характеристика вспомогательных технологических процессов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
	8. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	1	2
	9. Контроль качества продовольственного сырья поступающего на предприятия	1	2

общественного питания		
10. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок	1	2
11. Принципы организации технологического процесса обработки сырья используемого при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
12. Принципы организации технологического процесса обработки полуфабрикатов используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
13. Принципы организации технологического процесса термической обработки сырья используемого при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
14. Принципы организации технологического процесса термической обработки полуфабрикатов используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
15. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1	2
16. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1	2
17. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции	1	2
18. Практическое занятие № 1 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из овощей	1	2
19. Практическое занятие № 2 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из грибов	1	2
20. Практическое занятие № 3 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из сыра	1	2
21. Практическое занятие № 4 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из яиц	1	2
22. Практическое занятие № 5 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из хлеба и теста	1	2
23. Практическое занятие № 6 Определение и подбор технологических процессов для приготовления салатов различного ассортимента	1	2
24. Практическое занятие № 7 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из рыбы	1	2

	25. Практическое занятие № 8 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья	1	2
	26. Практическое занятие № 9 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из мяса	1	2
	27. Практическое занятие № 10 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из субпродуктов	1	2
	28. Практическое занятие № 11 Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной птицы	1	2
	Самостоятельная работа		6
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
	Подготовка презентаций		2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		38
	1. Состав и структура помещений предприятий питания для производства холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	2
	2. Организация технологического процесса холодного цеха.	1	2
	3. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	1	2
	4. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	1	2
	5. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	1	2
	6. Требования к организации и техническому оснащению рабочих мест на предприятиях общественного питания	1	2
	7. Виды, назначение механического технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
	8. Виды, назначение теплового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
	9. Виды, назначение холодильного технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
	10. Виды, назначение инвентаря и инструментов используемых при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок, правила безопасной эксплуатации	1	2

11. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	2
12. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	2
13. Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1	2
14. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
15. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1	2
16. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	2
17. Практическое занятие № 12. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов, канапе, закусок из хлеба и теста	1	2
18. Практическое занятие № 13. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов из овощей, рыбы, мяса и птицы	1	2
19. Практическое занятие № 14. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из овощей и грибов.	1	2
20. Практическое занятие № 15. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из яиц, сыра и творога.	1	2
21. Практическое занятие № 16. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья	1	2
22. Практическое занятие № 17. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции из мяса и птицы.	1	2
23. Практическое занятие № 18 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов	1	2
24. Практическое занятие № 19 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов	1	2
25. Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	1	2

	кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок		
	26. Практическое занятие № 21 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	1	2
	27. Практическое занятие № 22 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	1	2
	Самостоятельная работа.		6
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		2
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
	Консультация		2
	Экзамен		4
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			168
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		12
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	2
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	2
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	2

	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	2
	5. Технологический процесс приготовления майонезов, салатных заправок, дипов, сальсы, чатни, песто и т.п.	2	2
	6. Варианты использования холодных соусов и заправок при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		22
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	2
	3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	2
	4. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	2
	5. Салаты с рыбой, мясом и птицей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	2
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	2
	7. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира, в том числе чувашской кухни, кухни народов России. Порядок оформления, правила отпуска потребителям.	2	2
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	4
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	4

	Самостоятельная работа 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		44
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	2
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	2
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2	2
	4. Особенности приготовления закусок в тарталетках, волованах, в лаваше и других изделиях из теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	2
	6. Значение в питании. Классификация, ассортимент холодных закусок из овощей и грибов. Особенности их приготовления.	2	2
	7. Значение в питании. Классификация, ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Особенности приготовления, оформления и отпуска. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	2	2
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок из овощей, яиц и сыра.	2	2
	9. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов (в том числе икры) и нерыбного водного сырья.	2	2
	10. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2
	11. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.	2	2
	12. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2
	13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов,		2

	гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	14. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	2
	Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов, количества порций с учетом сезона, взаимозаменяемости сырья.	2	2
	Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья, выхода закусок из яиц, сыра, овощей и грибов количества порций с учетом сезона, взаимозаменяемости сырья.	2	2
	Практическое занятие № 3. Составление технологических схем приготовления бутербродов, закусок из яиц, сыра, овощей и грибов.	2	2
	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	2
	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	4
	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	4
	Самостоятельная работа 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.		2
	Самостоятельная работа 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Тема2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		60
	1. Классификация и значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	2
	2. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из рыбы.	2	2
	3. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2	2

4. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из мяса.	2	2
5. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд с использованием субпродуктов.	2	2
6. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из птицы.	2	2
7. Оформление и отпуск, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов.	2	2
8. Технологический процесс приготовления студней из рыбы и мяса. Особенности варки, порядок приготовления, оформления и отпуска. Условия и сроки хранения.	2	2
9. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы и мяса. Порядок приготовления желе, подготовка украшений для заливных блюд. Условия и сроки хранения.	2	2
10. Особенности приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы региональных кухонь мира, в том числе чувашской кухни, кухни народов России. Порядок оформления, правила отпуска потребителям.	2	2
11. Правила подбора соусов и гарниров подаваемых к холодным блюдам из рыбы, мяса и птицы.	2	2
12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	2
13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	2
14. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса птицы порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	2
15. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы для отпуска на вынос.	2	2
Практическое занятие №4. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из рыбы, количества порций с учетом вида рыбы, её кондиции, способа разделки, взаимозаменяемости сырья.	2	2

	Практическое занятие №5. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из нерыбного водного сырья, количества порций с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	2
	Практическое занятие №6. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мяса и птицы, количества порций с учетом вида мяса, его кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	2
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и домашней птицы	2	2
	Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	4
	Лабораторное занятие № 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	4
	Лабораторное занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	6
	Лабораторное занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	6
	Самостоятельная работа 4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2
	Самостоятельная работа 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2
	Самостоятельная работа 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
	Дифференцированный зачет	2	2
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании,			72

настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	144
Экзамен по модулю	6

<i>Всего</i>	<i>480</i>
---------------------	-------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
15. 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.: Академия, 2013. – 416 с.
16. 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.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
24. 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», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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].
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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>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:</i> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

	технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	<i>учебной и производственной практикам</i>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		

холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК. 01 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
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;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценка защиты отчетов по
ОК. 04 Работать в коллективе и	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		<i>учебной и производственной практикам</i>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

