

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

43.01.09 Повар, кондитер
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии
естественнонаучного профиля
на базе основного общего образования

2023 г.

Рабочая программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898 (далее – ФГОС СПО).

Составитель рабочей программы:

преподаватель спец.дисциплин высшей категории Коваленко И.В.

мастер п/о высшей категории Сайкова Г.И.

мастер п/о высшей категории Павлова О.А.

мастер п/о высшей категории Бояринцева В.Ю.

мастер п/о высшей категории Габдушева Е.А.

Рецензенты:

Внутренний: Жандалиева Г.Д., преподаватель высшей категории

Внешний: Коровченко Г.В., генеральный директор ООО «Краснокутский хлеб»

Содержание

1. Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
3. Условия реализации программы профессионального модуля	19
4. Контроль и оценка освоения профессионального модуля	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 430 ч.

Из них на освоение МДК – 170 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 144 ч.

на консультации 48 ч.

на промежуточную аттестацию 12ч.

2.6 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			аудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК	МДК04.01 Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	74	44	18	-	6	-	-	-
ПК 4.2.-4.6 ОК	МДК04.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	96	60	26	-	8	-	-	-
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	252						108	144
	Всего:	170	104	44	*	14	*	108	144
	консультации	48							
	промежуточная аттестация	12							
	итого	430							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>		<i>Объем часов</i>	<i>уровень усвоения</i>	<i>Код ЛР</i>
1	2		3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			74		
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			74		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание		4		
	1-2	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2		ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	3-4	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2		ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	Тематика самостоятельных работ.		2		
	5-6	№1: Подготовить презентацию: Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков.	2		
	Тематика практических работ.		2		
	7-8	ПР № 1: Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2		
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по</i>	Содержание.		4		

<i>приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>					
9-10	Организация технологического процесса холодного цеха (линии приготовления сладких блюд)	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.	
11-12	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.	
Консультации		4			
13-14	К № 1: Санитарно-гигиенические требования к инвентарю.	2			
15-16	К № 2: Требования к весоизмерительным приборам.	2			
Содержание.		2			
17-18	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.	
Тематика практических работ.		6			
19-20	ПР № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2			
21-22	ПР № 3: Организация технологических линий в горячем цехе для приготовления напитков	2			
23-24	ПР № 4: Организация технологических линий в холодном цехе для приготовления десертов.	2			
Тематика самостоятельных работ.		2			
25-26	№ 2: Подготовить сообщение: Производственный инвентарь и посуда для приготовления сладких блюд.	2			

Тематика практических работ.		2		
27-28	ПР № 5: Нормы закладки сырья для производства холодных и горячих холодных блюд.	2		
Консультации		2		
29-30	К№3: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2		
Содержание.		2		
31-32	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Консультации		4		
33-34	К № 4: Товароведно-технологическая характеристика свежих плодов (семечковых, косточковых).	2		
35-36	К № 5 : Субтропические и тропические плоды.	2		
Практические работы.		2		
37-38	ПР № 6: Расчет массы брутто и нетто при производстве напитков.	2		
Содержание.		4		
39-40	Особенности хранения десертов, подготовка продукции к отпуску на вынос.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
41-42	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций		2		
43-44	К № 6: Экзотические плоды подготовка и кулинарное использование.	2		

Содержание.		2		
45-46	Особенности построения сборника рецептов для расчета сладких блюд.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа		2		
47-48	ПР № 7: Взаимозаменяемость сырья при производстве горячих и холодных напитков.	2		
Консультации.		2		
49-50	К № 7: Ягоды -настоящие, сложные, ложные, дикорастущие.	2		
Практическая работа				
51-52	ПР № 8: Вкусовые продукты: ассортимент, условия и сроки хранения.	2		
Содержание.				
53-54	Желирующие вещества : желатин, агар, агоройд, пектин.(гранулами, пластинами)	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций		4		
55-56	К № 8: Плодово-ягодные консервы их маркировка и кулинарное использование.	2		
57-58	К № 9: Требования к качеству быстрозамороженных плодов и ягод.	2		
Содержание.		4		
59-60	ПР № 9: Пищевые красители: естественные, синтетические.	2		
61-62	Ассортимент и кулинарное использование орехов для приготовления сладких блюд, десертов.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций		2		

	63-64	К № 10: Правила охлаждения и хранения готовых железирующих сладких блюд.	2		
	Содержание.		2		
	65-66	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	Тематика консультаций		4		
	67-68	К № 11: Требования к качеству сырья для приготовления сладких блюд.	2		
	69-70	К № 12: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработке плодов, ягод, орехов.	2		
	Самостоятельная работа		2		
	71-72	№ 3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы по вопросам к зачету.	2		
	73-74	Зачет	2		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			96		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			96		
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание				
	1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	3-4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, железирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением,	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1

		взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	5-6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	7-8	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд компотов, киселей.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа			2		
	9-10	ПР № 1: Нормы закладки сырья для компотов и киселей.	2		
Содержание.					
	11-12	Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд (желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа			2		
	13-14	ПР № 2: Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2		
Тематика консультаций			2		
	15-16	К № 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на	2		

		вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика самостоятельных работ		2		
	17-18	С №1: Подготовить презентацию на тему: Особенности приготовления и подача-киселей компотов, железированных сладких блюд (желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2		
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	Содержание				
	19-20	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	21-22	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	23-24	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	25-26	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.

	Тематика консультаций		2		
	27-28	К № 2: Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2		
	Практическая работа		4		
	29-30	ПР № 3. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.	2		
	31-32	ПР № 4. Правила проведения бракеража готовых горячих сладких блюд.	2		
	Тематика консультаций		4		
	33-34	К № 3: Оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	2		
	35-36	К№ 4: Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг) Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2		
	Тематика практических занятий		2		
	37-38	ПР № 5: Составление технологических карт для приготовления горячих сладких блюд,	2		
	Тематика самостоятельных работ		2		
	39-40	С № 2: Подготовка компьютерных презентаций по темам: Оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд.	2		
Тема 2.3 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>	Содержание		6		
	41-42	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	43-44	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1

					ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	45-46	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свеже отжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2		ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	Тематика практических занятий		2		
	47-48	ПР № 6. Нормы закладки сырья и расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.	2		
	Содержание				
	49-50	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1,ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	Тематика практических занятий				
	51-52	ПР № 7. Правила проведения бракеража готовых холодных напитков.			
	Тематика консультаций		4		
	53-54	К № 5. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	55-56	К № 6. Основные правила и условия безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования для приготовления холодных напитков	2		
	Практическая работа		2		
	57-58	ПР № 8. Правила проведения бракеража готовых холодных напитков.	2		
	Тематика самостоятельных работ		2		
	59-60	С № 3: Подготовка компьютерных презентаций по темам: Варианты подачи холодных напитков. Требования к качеству.	2		
Тема 2.4 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	Содержание				

61-62	Классификация, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа		2		
63-64	ПР № 9: Нормы закладки сырья для горячих напитков.	2		
Тематика консультаций		4		
65-66	К № 7. Организация работы бариста. Оборудование, инвентарь, правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	2		
67-68	К № 8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
Содержание		2		
69-70	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай, какао. Способы подачи чая.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа		4		
71-72	ПР № 10: Нормы закладки сырья и расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2		
73-74	ЛПР № 11: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2		
Содержание		2		
75-76	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков, кофе, горячий шоколад, Способы варки и подачи кофе.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Тематика консультаций		2		
77-78	К № 9. Правила сервировки стола. Выбор посуды для отпуска, способы	2		

	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).			
Практическая работа				
79-80	ЛПР № 12: Нормы закладки сырья и расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2		
Содержание				
81-82	Рецептуры, технология приготовления русских горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар .	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
Практическая работа				
83-84	ЛПР № 13: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (сбитень, глинтвейн, взвар)	2		
Тематика консультаций				
85-86	К № 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
87-88	Оборудование, инвентарь, правила эксплуатации оборудования для приготовления напитков.	2	2	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2, ЛР ЭстВ 4. ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
89-90	К № 11. Требования к качеству горячих напитков чая, кофе (букет)	2		
91-92	К № 12. Правила оформления и отпуска (сбитень, глинтвейн, взвар): творческое оформление и эстетичная подача.	2		
Тематика самостоятельных работ				
93-94	С № 4: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	2		
Содержание				
95-96	Работа со сборником рецептов и кулинарных изделий	2	3	ЛР ГВ 3 ЛР ПВ 1, ЛР ДНВ 2, ЛР
97-98	Работа с нормативной и технологической документацией.	2	3	ДНВ 2, ЛР ЭстВ 2,
99-100	Взаимозаменяемость сырья для приготовления горячих напитков.	2	2	

	101-102	Дефекты, причины и способы устранения.	2	2	ЛР ЭстВ 4, ЛР ФВ 1, ЛР ТВ 1 ЛР ЦНПВ 3, ЛР ЛР ЭкВ 2.
	103-104	<i>Зачёт</i>	2		

<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, 	<p>108</p>
---	-------------------

<p>напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</i> <i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 	144

<ol style="list-style-type: none"> 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	430

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля 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).

Лаборатории:

Учебная кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

электроблинница

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

миксер

мясорубка

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной

моечная ванна

инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

гастроемкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

набор сотейников 0.6л, 0.8л

сковорода

набор разделочных досок (пластик)

мерный стакан, венчик

миски нержавеющей сталь

сито, лопатки

шумовка, набор ножей

насадка для кондитерских мешков

набор выемок

корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
2. 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», 2019. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. 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 2018 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/;
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 с изменениями на 10 июня 2020 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, 	

	<p>десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

