

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум
имени Ф.В.Чижова Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

протокол № 4 от «13» 06 2023 г

Председатель МК И.В.Шарова И.В.Шарова

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ «Чухломский
лесопромышленный техникум имени
Ф.В.Чижова Костромской области
№72 от 29.06.2023 года

СОГЛАСОВАНА

Техник-технолог ООО «Континет»

О.Н.Лебедева О.Н.Лебедева

«13» 06 2023 г



Программа профессионального модуля ПМ.04.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента**

**по профессии
43.01.09. Повар, кондитер**

2023 год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной программы профессионального модуля, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной в составе ОПОП.

Организация разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В.Чижова Костромской области»

157130 Чухломский район, п. Анфимово. Костромская область,
контактный телефон (факс) 8- 494-41-2-20-01, электронная почта:
lizey@mail.ru

Разработчик:

Горячева Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»**

**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 компетенции 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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2 Профессиональные компетенции:

| | |
|--------|--|
| 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 |

1.1.3. 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, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

1.1.4 Освоение содержания профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов

| | |
|---|---|
| <p>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p> | <p>Код личностных х</p> |
|---|---|

| | результато в реализации программы воспитания |
|--|---|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | ЛР 11 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») | ЛР 13 |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | ЛР 14 |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | ЛР 15 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий | ЛР 16 |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | ЛР 17 |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности | ЛР 18 |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, | ЛР 19 |

| | |
|---|-------|
| к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</i> | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») учетом специфики субъекта Российской Федерации | ЛР 20 |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</i> | |
| Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») | ЛР 21 |
| Осознающий выбор профессии «Повар, кондитер» и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем | ЛР 22 |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность | ЛР 23 |
| Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту | ЛР 24 |
| Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности. | ЛР 25 |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | ЛР 26 |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | ЛР 27 |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса(при наличии)</i> | |
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») | ЛР 28 |
| Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом | ЛР 29 |

| | |
|--|-------|
| самоуправлении | |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости | ЛР 30 |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | ЛР 31 |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации | ЛР 32 |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 506 часов

В том числе: внеаудиторная самостоятельная работа - 28

Из них на освоение МДК – 154 часа, в том числе в форме практической подготовки – 78 (вариативная часть 4 часа) часов практики, в том числе учебная – 180 (вариативная часть 24) часов, производственная – 144 (вариативная часть 36) часа.

2 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля
Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | В т. ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, час | | | | | |
|---|--|--------------------------------|---|--|--------|---|----------|------------------|------------------------|
| | | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | | Обучение по МДК, час. | | | Практики | | |
| | | | | Всего | в т.ч. | | учебная | производственная | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовой проект (работа)* | я | часов | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09,10 | Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 48 | 18 | 40 | 18 | - | | | 8 |
| ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 95 | 42 | 80 | 42 | - | | | 15 |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----|----|-----|----|---|-----|-----|----|
| ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10 | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 39 | 18 | 34 | 18 | - | | | 5 |
| ПК 4.1-4.5 | Учебная и производственная практика | | | | | | 168 | 144 | |
| | Всего: | 182 | 78 | 154 | 78 | - | 180 | 144 | 28 |

Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся | Объём в часах |
|---|---|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитковразнообразного ассортимента | | 40 |
| МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 40 |
| Тема 1.1. | Содержание | |

| | | |
|---|--|------------------|
| <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 4. Подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок, крахмалов, студнеобразователей, пищевых кислот и красителей. 5. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента | <p>12</p> |
| <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | <p>28</p> |

| | | |
|--|--|-----------|
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 18 |
| | Практическое занятие 1-2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и куханной посуды | 4 |
| | Практическое занятие 3 Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 2 |
| | Практическая работа 4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | 2 |
| | Практическая работа 5 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд . | 2 |
| | Практическая работа 6 Составление плана цехов на кулинарном производстве. | 2 |
| | Практическая работа 7 Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 |
| | Практическая работа 8 Составление плана расстановки оборудования на кулинарном производстве | 2 |
| | Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков. | 2 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 8 |
| Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | | 80 |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков | | 80 |
| Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Содержание | 35 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов, в том числе для диетического и детского питания. 3 (2/1) Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2ч Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 1ч Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 1ч (7ч) | |

| | | |
|--|--|------------------|
| | <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). 7 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1(8)</p> | |
| | <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. 6</p> | |
| | <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд 1</p> | |
| | <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 4</p> | |
| | <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> | <p>16</p> |

| | | |
|--|--|----|
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Расчет количества сырья. | 4 |
| | Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: мусса. Расчет количества сырья | 4 |
| | Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: самбука. Расчет количества сырья Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: самбука. Расчет количества сырья. | 4 |
| | Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: крема. Расчет количества сырья Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: самбука. Расчет количества сырья. | 4 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к | Содержание | 45 |

| | |
|--|---|
| <p>реализации горячих сладких блюд, десертов</p> | <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов в том числе для детского и диетического питания (принципы формирования ассортимента детского и диетического питания). 4</p> |
| | <p>2. 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, 1растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).6</p> |
| | <p>3. 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.).Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.6</p> |
| | <p>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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП).4</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 26 |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: пудинга, Расчет количества сырья | 4 |
| | Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: суфле. Расчет количества сырья | 4 |
| | Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: фламбированных фруктов, блинчиков фламбе. Расчет количества сырья. | 4 |
| | Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента: шарлотки или штруделя. Расчет количества сырья. | 4 |
| | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 |
| | Практическая работа 6. Расчет количества сырья для приготовления диетических и детских горячих сладких блюд. | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд детского и диетического питания с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 |
| | | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 | | |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | |
| 2. | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | |
| 3. | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | |
| 4. | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | 15 |
| 5. | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | |
| 6. | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | |
| 7. | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | |
| 8. | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |
| Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | 34 |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков | | 34 |

| | | |
|---|--|------------------|
| <p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> <p>1. 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.</p> | <p>17</p> |
| | <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | |
| | <p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас ит.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> | |
| | <p>4. 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | |
| | <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> | <p>8</p> |
| | <p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p> | <p>4</p> |
| | <p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента</p> | <p>4</p> |

| | | |
|--|---|------------------|
| <p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> | |
| | <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> | <p>17</p> |
| | <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | |
| | <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> | |
| | <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | |
| | <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> | <p>10</p> |
| <p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков. Расчет сырья.</p> | <p>4</p> | |

| | | |
|--|---|----------|
| | Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента. Расчет сырья. | 4 |
| | Практическое занятие 3. Составление ТС и ТК горячих напитков региональной кухни. | 2 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 5 |

Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:

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.
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.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. 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.
8. 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.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:

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.
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

144

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю, Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

- 2 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. –изд. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
- 4 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 336 с.
- 5 А.А.Королев, Ю.В. Несвежинский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.в двух частях. I-256 стр., А.Н. МартинчикII-240стр издательский центр «Академия» 2020 год
- 6 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
- 7 Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
- 8 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
- 9 Учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии « Повар, кондитер» И.Ю. Бурчакова «Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» Москва издательский центр» Академия» 2021 г. 320 с.

1. Основные электронные издания

<https://academia-library.ru>

- 1 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.Ш, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.Ш, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 11 с.
8. 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.Ш, 16 с.
9. 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. – Ш, 10 с.
10. 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].
11. 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].
12. 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.
13. 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
14. 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»].

15. 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.

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>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:</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 | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;– 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>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); |
| <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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; |
| <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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; - отдельное 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 |
| <p>ПК 4.5.</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике |
| <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>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>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия 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 гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>– понимание значимости своей профессии</p> | |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> | |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</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 | |
|--|--|--|