**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

**р.п. Николаевка**

**2020г.**

****

Разработчик: Ларькина Ирина Ивановна, мастер производственного обучения

 **СОДЕРЖАНИЕ стр**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3-25**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ- 26-37**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

-Устав ОГБПОУ Николаевский технологический техникум

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный

приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632

«Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального

образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении

доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в

пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464

п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968

«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством

образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн; -Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

* Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
* Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №9

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ ПМ 04**

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

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 « Сервис и туризм**» (**на базе основного общего образования;на базе среднегообщего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR, части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

 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 регламента

ПК4.2. Осуществлять приготовление ,творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

--виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудовани я, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, 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.

**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;

**Иметь практический опыт в:** -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.

**1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 493 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента 241 часов, включая: учебной и производственной практики - 252

самостоятельная работа -1 час

дифференцированный зачет- 4 часа

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер код наименование профессии. При угрозе возникновения или возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции и лабораторно- практические занятия будут проводиться дистанционно. Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения Ник ТТ

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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 регламента  |
|  |
|  |
| 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.  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. |
|  |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственных языках |
|  | с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  |
|  | поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепленияздоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержаниянеобходимого уровня физической подготовленности. |
|  |
|  |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языках |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Формируемые компетенции |  Название раздела |
| Действия  | Умения  | Знания |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
|  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Выбирать,рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь.Соблюдать правила мытья кухонных ножей и острых предметов.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, оборудования | ТребованияОхраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организациях питания.Виды, назначение и эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов, посуды и правила эксплуатации.Организация работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.Последовательность выполнения операций, современное исполнение в процессе приготовления. Регламенты,стандарты, в том числесистема анализа,оценка управления опасными факторами и нормативно- техническая документация, применяемая в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиеныпроизводства. Требование к личной гигиене работников. Требование безопасного хранения дезинфицирующих моющих средств применяемых для дальнейшего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Способы и правилапорционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| *ОК.01* | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка плюсов и минусов своей работы, своего плана и реализации.Предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы. Владеть  | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач производственной сферы. |
| методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать собственный план.Реализовывать результаты и последствия своих действий. |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения задач.Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команд Взаимодействовать с руководством, коллегами, клиентами. | Психология коллектива, психология личности. Основа проектной деятельности. |
| *ОК.07* | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечить ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Определять направления ресурсосбережения в рамках трудовой деятельности. | Правила экологической безопасности в рамках трудовой деятельности. Основные ресурсы, применяемые в профессиональной деятельности. |
| *Раздел модуля 2.* Процессы приготовления, подготовки к реализации сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента |
|  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | Оценивать наличие,подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями,оценивать качество ибезопасность основныхпродуктов идополнительныхингредиентов.Организовывать иххранение до моментаиспользования.Выбирать,подготавливатьароматические икрасящие вещества сучетом требованийсанитарных норм иправил.Взвешивать,измерять продукты,входящие в составхолодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, | Правила выбораосновных продуктов идополнительныхингредиентов с учетомих сочетаемости,взаимозаменяемостиКритерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов,используемых дляприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов.Ассортимент,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов.Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов.Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правиласоставления заявки на склад |
|  | Приготовление холодных и горячих сладких блюд , десертов и напитков разнообразного ассортимента. | Выбирать,применять,комбинировать методыприготовленияхолодных и горячихсладких блюд, десертовс учетом типа питания,вида и кулинарныхсвойств используемыхпродуктов иполуфабрикатов,требований рецептуры,последовательностиприготовления.Рациональноиспользовать продукты,полуфабрикаты.Соблюдатьтемпературный ивременной режимпроцессовприготовления.Изменять закладкупродуктов всоответствии сизменением выходахолодных и горячих сладких блюд, десертов. | Ассортимент,рецептуры, пищеваяценность, требования ккачеству, методыприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертовразнообразногоассортимента, в томчисле региональных,вегетарианских, длядиетического питанияТемпературныйрежим и правилаприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов.Виды, назначениеи правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, посуды,используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков.Нормывзаимозаменяемости сырья и продуктовАссортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ |
|  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владетьпрофессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.Правилаповедения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовыйсловарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов | Выбирать,рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применятьрегламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и впосудомоечной машине,чистить и раскладыватьна хранение кухоннуюпосуду ипроизводственныйинвентарь всоответствии состандартами чистотыСоблюдать правиламытья кухонных ножей,острых, травмоопасныхчастей технологическогооборудования.Соблюдать условияхранения кухоннойпосуды, инвентаря,инструментов | Требованияохраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных и горячихсладких блюд, десертов и напитков.Регламенты,стандарты, в том числесистема анализа,оценки и управленияопасными факторами(система НАССР) инормативно-техническаядокументация,используемая приприготовлениихолодных и горячихсладких блюд,десертов.Возможныепоследствиянарушения санитарии и гигиены.Требования кличной гигиенеперсонала.Правилабезопасного хранениячистящих, моющихидезинфицирующихсредств, предназна-ченных дляпоследующегоиспользования.Правилаутилизации отходов.Виды, назначениеупаковочныхматериалов, способыхранения пищевыхпродуктов.Виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционированияготовых холодных игорячих сладких блюд,десертов.Способы и правилапорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов. |
| *ОК. 01* | Распознавание сложныхпроблемные ситуации вразличных контекстах.Проведение анализа сложных ситуаций прирешении задачпрофессиональнойдеятельностиОпределение этапов решения задачи.Определениепотребности винформацииОсуществлениеэффективного поиска.Выделение всехвозможных источниковнужных ресурсов, в том числе неочевидных.Разработка детальногоплана действийОценка рисков накаждом шагуОценивает плюсы и минусы полученного результатаре, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачуи/или проблему впрофессиональноми/или социальномконтексте;Анализировать задачуи/или проблему ивыделять её составныечасти;Правильно выявлять иэффективно искатьинформацию,необходимую длярешения задачи и/илипроблемы;Составить пландействия, определитьнеобходимые ресурсы;Владеть актуальнымиметодами работы впрофессиональной исмежных сферах;Реализоватьсоставленный план;Оценивать результат и последствия своих действий самостоятельно. | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст,в котором приходитсяработать и жить;Основные источникиинформации и ресурсыдля решения задач ипроблем впрофессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях;Методы работы впрофессиональной исмежных сферах.Структура плана длярешения задачПорядок оценкирезультатов решениязадач впрофессиональной деятельности. |
| ОК.04 | Участие в деловомобщении дляэффективного решенияделовых задачПланированиепрофессиональнойдеятельности. | Организовывать работуколлектива и командыВзаимодействовать сколлегами,руководством,клиентами. | ПсихологияколлективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности. |
| *ОК.07* | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределять направленияресурсосбережения врамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии. | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| *Раздел модуля 3.* Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |
|  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.Взвешивать,измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.Нормывзаимозаменяемости сырья и продуктов.Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.Правиласоставления заявки на склад |
|  | Приготовление напитковразнообразногоассортимента. | Выбирать, комбинировать методыприготовленияхолодных и горячихнапитков с учетом типапитания, вида икулинарных свойствиспользуемыхпродуктов иполуфабрикатов,требований рецептуры,последовательностиприготовления,особенностей заказа.Рациональноиспользовать продукты,полуфабрикаты.Соблюдатьтемпературный ивременной режимпроцессовприготовления.Изменять закладкупродуктов всоответствии сизменением выходахолодных и горячихнапитков.Определять степеньготовности холодных игорячих напитков.Доводить холодныхи горячих сладких блюд,десертов, напитков довкуса, до определеннойконсистенции.Владеть техниками,приемами приготовления холодных и горячих напитков.Соблюдатьсанитарно-гигиеническиетребования в процессе приготовления пищи.Осуществлятьвзаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду. | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методыприготовленияхолодных и горячихнапитковразнообразногоассортимента, в томчисле региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурныйрежим и правилаприготовленияхолодных и горячихнапитков.Виды, назначениеи правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлениихолодных и горячихнапитков.Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов.Ассортимент,характеристика,кулинарноеиспользование,безопасностьароматических икрасящих веществ. |
|  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владетьпрофессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды ихарактеристикаконтрольно-кассовыхмашин.Виды и правила осуществления кассовых операций.Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.Правилаповедения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовыйсловарный запас на иностранном языке. |
|  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков | Выбирать,рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применятьрегламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментовВыбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты, посуду всоответствии с видомработ в зоне поприготовлениюхолодных и горячихнапитков.Подготавливать кработе, проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы в соответствиис инструкциями ирегламентами,стандартами чистоты.Соблюдать правилатехники безопасности,пожарной безопасности,охраны труда | Требованияохраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных и горячих напитков.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала. Правилабезопасного хранениячистящих, моющих идезинфицирующихсредств, предназна-ченных дляпоследующегоиспользования.Правилаутилизации отходов.Виды, назначениеупаковочныхматериалов, способыхранения пищевыхпродуктов.Виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционирования(комплектования)готовых холодных инапитков. |
|  | Подготовка рабочегоместа дляпорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых холодных и горячих напитков. | Выбирать,подготавливатьматериалы, посуду,оборудование дляупаковки, храненияготовых холодных игорячих напитков.Рационально организовывать рабочее место р с учетом стандартов чистоты. | Способы иправилапорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых холодных игорячих напитков.Условия, сроки,способы храненияхолодных и горячихнапитков |
| ОК 01. | Распознавание сложныхпроблемные ситуации вразличных контекстах.Проведение анализасложных ситуаций прирешении задачпрофессиональнойдеятельностиОпределение этаповрешения задачи.Определениепотребности винформацииОсуществлениеэффективного поиска.Выделение всех возможныхвоз источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачуи/или проблему впрофессиональноми/или социальномконтексте;Анализировать задачуи/или проблему ивыделять её составныечасти;Правильно выявлять иэффективно искатьинформацию,необходимую длярешения задачи и/илипроблемы;Составить план действия,Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст,в котором приходитсяработать и жить;Основные источникиинформации и ресурсыдля решения задач ипроблем впрофессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях; |
| ОК04. | Участие в деловомобщении дляэффективного решенияделовых задачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовывать работуколлектива и командыВзаимодействовать сколлегами,руководством, клиентами.К | ПсихологияколлективаПсихология личностиОсновы проектнойдеятельности |
| ОК 07 | ПсихологияколлективаПсихология личностиОсновы проектнойдеятельности | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределять направленияресурсосбережения врамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии.) | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

 **3.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофессиональных,общихкомпетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса  | Практика |
|  |  |  | Обязательные аудиторные учебные занятия | учебная | Производственнаячасов(еслипредусмотренарассредоточеннаяпрактика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  | всего, часов | в т.ч.лабораторные работы и практические занятия, часов |  |  |
|  | **МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** |
|  |  **Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** | 180 | 96 | 39 | 48 | 36 |
| ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10  | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |  |  |  |  |  |
|  | **МДК 04.02. Процессы приготовления , подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** |
|  |  **Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | 313 | 145 |  74 | 96 | 72 |
| ПК4.2-4.3ОК1-7,9,10. | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |
| ПК4.4-4.5ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразногоАссортимента |  |  |  |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика |  |  |  | 144 | 108 |
|  | Всего  |  493 | 241 | 113 |  |  |

**Тематический план и содержание учебного модуля 04.01**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов***  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.*** | ***Объем в часах***  |
| ***МДК. 04.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** |  | **96** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** |
| **Тема 1.1.** **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков** |  **Содержание**  | **30** |
|  |
| 1.1.1.Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов. |

|  |
| --- |
| Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |

 | **2** |
| 1.1.2.Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов | Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов, подготовка к реализации и хранения сладких блюд, десертов. | **2** |
|  | ***Лабораторная работа 1***  Органолептическая оценка качества свежих плодов, ягод. | **3** |
|  | ***Лабораторная работа 2***Органолептическая оценка качества переработанных плодов | **4** |
| 1.1.3.Технологический цикл приготовления холодных и горячихнапитков | Технологический цикл приготовления холодных напитков, подготовки к реализации и хранения холодных напитков. | **2** |
| 1.1.5. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов. |  Комбинирование способов приготовления холодных и сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции.  | **1** |
| 1.2.6 Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов. | Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции.  | **2** |
| 1.2.7 Комбинирование способов приготовления холодных напитков. | Комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом ассортимента продукции. | **2** |
| 1.2.8 Комбинирование способов приготовления горячих напитков. | Комбинирование способов приготовления горячих напитков с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| 1.1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий. |  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **2** |
|  |  ***Лабораторная работа 3*** Оценка качества желирующих веществ | **5** |
| 1.1.9. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий холодных и горячих сладких блюд | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий холодных сладких блюд. | **2** |
| 1.1.11. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий горячих и холодных напитков. | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий горячих и холодных напитков. | **2** |
| **Тема 1.2.** **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** |  | **51** |
| 1.2.1.Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента | **2** |
|  | ***Практическое занятие 1***Последовательность технологических операций при приготовлении холодных десертов | **4** |
| 1.2.2.Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячихсладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.  | **2** |
|  | ***Практическое занятие 2******С***оставление технологических карт на холодные сладкие блюда, десерты, напитки | **5** |
| 1.2.3.Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента. | **1** |
|  |  ***Практическое занятие 3******С***оставление технологических карт на горячие сладкие блюда, десерты, напитки. | **5** |
|  | ***Практическое занятие 4***. Расчет энергетической ценности горячих и холодных сладких блюд, десертов. | **5** |
| 1.2.5.Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления холодных блюд.  | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных сладких блюд. | **2** |
| 1.2.6. Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления горячих блюд.  | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | **2** |
| 1.2.7.Оборудование , инвентарь, посуда для приготовления холодных напитков.  | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных напитков. | **2** |
| 1.2.8.Оборудование, инвентарь, посудадля приготовления горячих напитков. | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих напитков. | **2** |
| 1.2.9. Организация хранения холодных сладких блюд, десертов. | Организация хранения холодных сладких блюд, десертов, на раздаче, на прилавке. | **2** |
| 1.2.10. Организация хранения горячих сладких блюд, десертов | Организация хранения горячих сладких блюд, десертов, на раздаче, на прилавке | **2** |
| 1.2.11. Организация хранения горячих напитков. | Организация хранения горячих и холодных напитков на раздаче, на прилавке. | **2** |
| 1.2.12. Отпуск горячих и холодных сладких блюд, десертов, с прилавка. | Отпуск горячих и холодных сладких блюд, десертов с раздачи, прилавка, упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос.  | **2** |
|  | ***Практическое занятие 5***. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных десертов . | **4** |
|  | ***Практическое занятие 6***. Последовательность технологических операций при приготовлении горячих десертов. | **4** |
| 1. 2.13. Отпуск холодных и горячих напитков с прилавка. | Отпуск холодныхи горячих напитков с раздачи, прилавка, упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос.  | **2** |
| **Тема 1.3. Санитарно- гигиенические требования и охрана труда в организациях питания.** |  | **13** |
| 1.3.1.. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | **2** |
| 1.3.4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые повару. | Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые повару в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **2** |
| 1.3.5.Стандарты предприятия. | Стандарты и нормативно- техническая документация, используемая при производстве горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | **2** |
| 1.3.6. Охрана труда  | Требования охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания. | **2** |
|  | ***Практическое занятие 7***.Организация процесса приготовления десертов в десерт- баре | **5** |
| **Самостоятельная работа** | ***Реферат по теме: « Санитарные и гигиенические требования, предъявляемые к производственным цехам»*** | **1** |
|  | ***Дифференцированный зачет***  | **2** |
| **Всего**  |  | **96** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** |  | **145** |
| **Раздел модуля 2 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **102** |
| **Тема 2.1.** **Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** |  | **66** |
| 2.1.1. Классификация холодных сладких блюд и десертов. |

|  |
| --- |
| Классификация холодных сладких блюд и десертов ,температура подачи, Используемое сырье. |

 | **2** |
| 2.1.2.Ассортимент холодных сладких блюд. | Ассортимент холодных сладких блюд, десертов по исходному сырью, способу подачи. | **2** |
| 2.1.3. Требования к качеству сладких блюд. | Требования к качеству холодных сладких блюд, определение органолептических показателей качества готовых изделий. | **2** |
| 2.1.4.Пищевая ценность сладких блюд. |  Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд. | **2** |
| 2.1.5. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к холодным сладким блюдам. |  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Умение взаимозаменять один продукт другим. Определять качество основного сырья и дополнительных ингредиентов. | **2** |
| 2.1.6. Характеристика полуфабрикатов промышленного изготовления. |  Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Ассортимент, требования к качеству, использование на предприятиях питания.  | **2** |
| 2.1.7. Современные тенденции приготовления холодных сладких блюд. |  Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Современные тенденции приготовления, оформления, подачи. Презентация блюда с элементами шоу. | **1** |
| 2.1.8 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | . 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).  | **2** |
| 2.1.9.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов за счет правильной обработки сырья и способа технологического приготовления блюда. Последовательности закладки сырья, выбора способа тепловой обработки. | **1** |
| 2.1.10.Технологический процесс отпуска натуральных фруктов и ягод | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральные фрукты и ягод, фруктовые десерты. Оформление, подача.способы хранения. | **1** |
| 2.1.11.Технологический процесс приготовления и отпуска компотов. | Ассортимент компотов: из свежих фруктов и ягод; сухофруктов; компоты из концентратов. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству. | **1** |
|  | ***Практическое занятие 1***Приготовление компота из сухофруктов, из свежих ягод, из консервированных плодов. | **5** |
| 2.1.12.Технологический процесс приготовления и отпуска киселей. | Ассортимент киселей: густые, средней густоты, жидкие. Желирующие вещества. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству. | **2** |
|  | ***Практическое занятие 2***Приготовление киселей из ягод, молочных различной консистенции. | **5** |
| 2.1.13.Технологический процесс приготовления и отпуска желирующих блюд. | Ассортимент :муссы, самбуки, крема, желе. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству. Используемые желирующие вещества: крахмал, агар, пектин. | **2** |
| 2.1.14. Технологический процесс приготовления суфле | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска суфле. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюд | **1** |
|  | ***Практическое занятие 3.*** Приготовление желе многослойного, желе из апельсина | **6** |
| ***Практическое занятие 4.*** Приготовление муссов | **6** |
| ***Практическое занятие 5.*** Приготовление кремов | **6** |
|  | ***Практическое занятие 6.*** Приготовление суфле | **6** |
| 2.1.14.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.  | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Оценка качества по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Определение доброкачественности сырья. | **1** |
|  | ***Практическое занятие 7.*** Приготовление чизкейка | **6** |
| 2.1.15.Правила сервировки стола. |  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 ). Порционирование, эстетика упаковки, 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. | **2** |
| **Тема 2.2**. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. |  | **36** |
| 2.2.1. Классификация и ассортимент горячих сладких блюд. | Классификация и ассортимент горячих сладких блюд. Температура и способы подачи, используемое сырье. | **2** |
| 2.2.2.Требования к качеству горячих сладких блюд. | Требования к качеству горячих сладких блюд, определение органолептических показателей качества готовых изделий. | **2** |
| 2.2.3.Пищевая ценность сладких блюд | Пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд. | **1** |
| 2.2.4.Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа при приготовлении горячих сладких блюд. Умение взаимозаменять один продукт другим. Определять качество основного сырья и дополнительных ингредиентов. | **2** |
| 2.2.5.Современные тенденции приготовления горячих сладких блюд | Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд. Современные тенденции приготовления, оформления, подачи. Презентация блюда с элементами шоу. | **2** |
| 2.2.6.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд  | 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.).  | **1** |
| 2.2.7 Применение ароматических веществ для сладких блюд | Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих и холодных сладких блюд. | **2** |
| 2.2.8. Технологический процесс приготовления пудингов. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих пудингов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.  | **1** |
|  | ***Практическое занятие 8***Приготовление пудинга сухарного. | **4** |
|  | ***Практическое занятие 9*** Приготовление запеканки творожной. | **4** |
| 2.2.9.Технологический процесс приготовления шарлотки. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска шарлоток.. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | **1** |
|  | ***Практическое занятие 10*** Приготовление шарлотки с яблоками | **4** |
| 2.2.9.Технологический процесс приготовления штруделя | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска штруделей,. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | **1** |
| 2.2.10. Технологический процесс приготовления блинчиков. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска блинчиков с разнообразными начинками. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | **1** |
| 2.2.10. Технологический процесс приготовления яблок в тесте. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска яблок в тесте. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | **1** |
|  | ***Практическое занятие 11***Приготовление яблок в тесте. | **3** |
|  | ***Практическое занятие 12*** Приготовление каши гурьевской | **3** |
| 2.2.11.Технологический процесс приготовления фламбированных фруктов. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд сложного приготовления :фламбированных фруктов. | **1** |
| 2.2.12.Правила сервировки стола, подачигорячих сладких блюд. | 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).  | **2** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного****Ассортимента** |  | **44** |
| **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков |  | **22** |
| 3.1.1. Классификация, ассортимент холодных напитков | 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** |
| 3.1.2.Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента.  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  | **2** |
| 3.1.3. Технология приготовления фруктово- ягодных напитков, смузи, морс. |  Рецептуры, технология приготовления холодных напитков :фруктово-ягодные прохладительные напитки, смузи, морсов. Варианты подачи холодных напитков.  | **2** |
| 3.1.4. Технология приготовления холодного чая, кофе. | Рецептуры, технология приготовления холодных напитков :холодные чай и кофе. Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
|  | ***Практическое занятие 12*** Приготовление кофе гляссе | **4** |
| 3.1.4. Технология приготовления коктейлей. | Рецептуры, технология приготовления холодных напитков : безалкогольные коктейли, . Варианты подачи холодных напитков. | **2** |
|  | ***Практическое занятие 13*** Приготовление ягодногосмузи, безалкогольных коктейлей. | **4** |
| 3.1.5. Правила оформления и отпуска холодных напитков: | 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  | **2** |
| ***Тема 3.2*** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента  |  | **21** |
| 3.2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству горячих напитков.  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | **2** |
| 3.2.2. Пищевая ценность горячих напитков  | Пищевая ценность горячих напитков. Содержание витаминов и минеральных веществ, энергетическая ценность.  | **1** |
| 3.2.3 Современные тенденции приготовления горячих напитков сложного приготовления. | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.  | **1** |
| 3.2.4.Современные методы приготовления горячих напитков |

|  |
| --- |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |

 | **2** |
| 3.2.5.Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао. | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков чай, кофе, какао. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  | **2** |
| 3.2.6.Технологический процесс приготовления горячего шоколада, сбитеня | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков шоколада, сбитеня, глинтвейна. Способы варки шоколада, сбитеня, глинтвейна.  | **2** |
| 3.2.7. Правила оформления и отпуска горячих напитков | 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).  | **2** |
| 3.2.7. Ароматические вещества  | Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств напитков  | **1** |
|  | ***Практическое занятие 14*** Приготовление чая с лимоном, кофе по Варшавски. | **4** |
| ***Практическое занятие 15*** Приготовление глинтвейна, горячего шоколада. | **4** |
| ***Дифференцированный зачет*** | **2** |
| ***Всего***  | **145** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук,

экран, мультимедийное оборудование,

универсальный УМК, обучающие

диски, муляжи, натуральные образцы

продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Шкаф ШПЭСМ-3

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Стинол»,

Холодильник«Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

тестомесильная машина МТМ-1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л,

0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические,

силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская

тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол

производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые,

металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,

формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для то

**4.2. Список используемой литературы**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 « Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство « Феникс» , 2018г -157 с.

\

1. Синицина А.В.., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2019- 315
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2018. 416с.

7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2019. – 374с.

8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2018 – 370с.

 9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019- 416с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

* 1. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №597н
	2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
	3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов

**Электронные ресурсы**

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам |
| **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.  | * Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
* Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодных сладких блюд, десертов
* Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи
* Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
* Выбирать, подготавливать ароматические вещества
* Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав холодных сладких блюд, десертов
* Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности
* Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств
* Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
* подготавливать желатин, агар
* готовить желе, муссы, самбуки, кремы.

-Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячих сладких блюд, десертов-Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства-Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав горячих сладких блюд, десертов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности-Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств-Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -варить фрукты в сахарном сиропе, вине-запекать фрукты-смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов горячих блюд, десертов-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос-порционировать, сервировать и оформлять горячих сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции- соблюдать выход перед порционированием-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов.-Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладких блюд, десертоы-Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности-Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитковразнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств-нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции- соблюдать выход перед порционированием-выдерживать температуру подачи холодных напитков-подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные напитк-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности-Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств-проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос-выдерживать температуру подачи горячих напитков --приготавливать чай, кофе, какао, шоколад-выдерживать температуру подачи горячих напитков |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практике;**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК 07.**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
* адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 |  |