

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

№ 154 от «25» мая 2023 г.

## РАБОЧАЯ 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

Усть-Илимск, 2023

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического  
объединения профессионального  
цикла сферы услуг  
Протокол № 9 от «18» мая 2023г.  
Председатель методического  
объединения М.В. Ступина

Разработчики: Разработчики: Ступина Марина Викторовна мастер  
производственного обучения первой квалификационной категории,  
Федорова Елена Викторовна мастер производственного обучения

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
примерной образовательной программы, Федерального государственного обра-  
зовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ от  
9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар  
(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8  
сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (При-  
каз Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сен-  
тября 2015 г. № 597н).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. Структура профессионального модуля .....	8
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение .....	14
3.3. Организация образовательного процесса.....	15
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения 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 регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы**

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
  - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- 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

Изучение профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППКРС/ ППССЗ на базе основного (среднего) общего образования.

В рамках освоения программы профессионального модуля у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР): *в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания*

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения профессионального модуля включают</b>
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 25	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 340 часов, в том числе: на освоение МДК 124 часа.

МДК 04.01 - 40 часов;

МДК 04.02. - 84 часа, из них 10 часов предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

Курс	I полугодие			II полугодие		
	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.
3				50	56	18

На практики:

- учебную 72 часа

- производственную 144 часа. Из них **72** часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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:

### 2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию 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 государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование вида 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
--------	--



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план программы

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная учебная работа	Практика	
			Всего учебных часов			Учебная, (часов)	Производственная, часов,
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные и практические занятия (часов)	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	40	32	16	8		
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	64	56	28	8		
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	20	18	12	2		

	разнообразного ассортимента						
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика	216				72	144
	Всего	340	106	56	18	72	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				40(16)	
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				40	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала		13		
	1	Общие сведения о сладких блюдах, десертах, напитках. Значение в питании. Классификация простых сладких блюд, их ассортимент		1	2
	2	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	3, 4	Самостоятельная работа №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление таблиц по опасным факторам		2	
	5	Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	6	Характеристика способов первичной подготовки сырья. Способы тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	7	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика последовательности этапов их приготовления.		1	2

	8	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		1	2
	9, 10, 11, 12	Самостоятельная работа № 2 Расчет количества сырья для приготовления блюд. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению простых сладких блюд и десертов, напитков		4	
	13	Требования к организации реализации готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия , сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		1	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание учебного материала		27		
	14	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1	2
	15	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала		1	2
	16	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Способы хранения пищевых продуктов		1	2
	17	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		1	2
	18	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка. Упаковка, виды, назначение упаковочных материалов, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос.		1	2
	19	Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	20	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и		1	2-3

		реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
	21	Санитарно-гигиенические требования по уборке рабочих мест повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Правила утилизации отходов.		1	2
	22, 23	<u>Самостоятельная работа №3</u> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		2	
	24, 25, 26, 27	<u>Практическое занятие №1</u> . Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков. Тренинги по организации и уборке рабочих мест.		4	3
	28, 29, 30, 31	<u>Практическое занятие №2</u> . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления десертов, и напитков.		4	3
	32, 33, 34, 35	<u>Практическое занятие № 3</u> . Разработка этапов технологического процесса, технологических схем процесса подготовки пищевых продуктов и сырья для приготовления простых сладких блюд и десертов, напитков.		4	3
	36, 37, 38, 39	<u>Практическое занятие №4</u> . Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, кухонной посуды и производственного инвентаря при тепловых процессах. Анализ выполнения практических занятий		4	3
Дифференцированный зачет	40			1	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			84 (40)		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			64(28)		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации хо-	Содержание учебного материала		28		
	1	Классификация, ассортимент простых и сложных десертов, сладких блюд. Требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Пра-		1	2

лодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		вила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.			
	2, 3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов. Актуальные направления и инновационные технологии в приготовлении сложных холодных сладких блюд (фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж).		2	2
	4, 5	Технология приготовления и декорирование десертов на основе шоколада, творога и сыра, агар-агара, фруктового мусса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (чизкейк, тирамиссу, брауни, панакотта, бланманже)		2	2
	6	Технологический процесс оформления, отпуска, подачи сложных холодных сладких блюд и десертов. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд и десертов. Выбор посуды для отпуска готовых холодных сладких блюд и десертов.		1	2
	7	Технологический процесс оформления и отпуска сложных холодных сладких блюд и десертов. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд и десертов Способы современной подачи готовых холодных сладких блюд и десертов. Выбор посуды для отпуска готовых холодных сладких блюд и десертов.		1	
	8	Правила сервировки стола и способы подачи, температура подачи холодных десертов простого и сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд и десертов для отпуска на вынос		1	
	9, 10, 11, 12	Самостоятельная работа № 4. Выполнить сообщение «Контроль хранения и расхода продуктов для приготовления сладких блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)» Расчет количества сырья для приготовления определенных горячих сладких блюд и десертов. Разработка технологических схем приготовления, выбор посуды для отпуска и хранения.		4	

	13, 14, 15, 16	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных, региональных соусов для сладких блюд и десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		4	3
	17, 18, 19, 20, 21, 22	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных, региональных холодных желированных сладких блюд и десертов (желе, мусс, самбук, крем) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		6	3
	23, 24, 25, 26, 27, 28	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных современных брендовых, авторских сладких блюд и десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала		36		
	29	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.		1	2
	30	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		1	2
	31	Актуальные направления и инновационные технологии в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		1	2
	32	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях)		1	2
	33	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование)		1	2
	34	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(глазирование, фламбирование)		1	2
	35	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток).		1	2
	36	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира ( шарлоток,		1	2

	штруделей, блинчиков, блинчиков фламбе)			
37	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фондан, чиз-кейк).		1	2
38	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе кухонь мира (гурьевская каша, пудинги фруктовые –английский пудинг).		1	2
39	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блюда из яблок).		1	2
40	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к горячим десертам и сладким блюдам.		1	2
41	Технология приготовления и декорирование горячих десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (суфле, фламбе)		1	2
42	Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж ( медовик и его разновидности)		1	2
43	Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж ( пирожные Шу с тестом Cragueline)		1	2
44	Правила сервировки стола и способы подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.		1	2
45	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		1	2
46	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд и десертов для отпуска на вынос.		1	2
47	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
48	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	
49, 50, 51,	Самостоятельная работа № 5. Расчет количества сырья для приготовления		4	3



	52	определенных горячих сладких блюд и десертов. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению сладких блюд и десертов			
	53, 54, 55, 56, 57, 58	Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, фондана)		6	3
	59, 60, 61, 62, 63, 64	Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		6	3
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента				84(40)	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				20(12)	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков	Содержание учебного материала		11		
	65	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		1	2
	66	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков и их температура подачи.		1	2
	67	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).		1	2
	68, 69	Самостоятельная работа № 6. Расчет количества сырья для приготовления определенных горячих и холодных напитков. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению горячих напитков		2	3
	70, 71, 72, 73, 74, 75	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		6	3
Тема 3.2 Приготовление, подго-	Содержание учебного материала		9		
	76	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих		1	2

товка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.			
	77	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	78, 79, 80, 81, 82, 83	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков. Анализ выполнения заданий по лабораторным работам.		6	3
Дифференцированный зачет	84			1	
<u>Учебная практика ПМ 04</u>					Объем часов 72
Виды работ				Время на изучение темы	Уровень усвоения
1. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:			6		
2. Разработка технологической документации по приготовлению блюд повседневного спроса, в том числе региональных. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответ-			6		

<p>ствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>		
<p>3. Разработка технологической документации по приготовлению новых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков с учетом взаимозаменяемости сырья для приготовления блюд в рамках стандарта «Поварское дело».  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной 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.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>	6	
<p>4. Приготовление холодных нежелейных ягодно-фруктовых сладких блюд и десертов.  Приготовление, оформление холодных ягодно - фруктовых нежелейных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования</p>	6	
<p>5. Приготовление замороженных и желейных сладких блюд, и десертов.  Приготовление, оформление холодных сладких желейных блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	6	

<p>6. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регионального значения</p> <p>Приготовление, оформление простых 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.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	6	
<p>7. Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регионального значения</p> <p>Приготовление, оформление сложных 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.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	6	
<p>8. Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов, напитков регионального значения</p> <p>Приготовление, оформление фруктовых 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.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	6	
<p>9. Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта «Поварское дело»..</p> <p>Приготовление сложных горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта «Поварское дело». Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	6	
<p>10. Эстетика и дизайн подачи новых фирменных горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта «Поварское дело».</p> <p>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,</p>	6	

соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
11. Реклама блюд и имидж профессии. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
12. Организация уборки рабочих мест в соответствии со стандартами чистоты Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	
<u>Производственная практика ПМ 04</u>	Объем часов – 144	
Виды работ		Уровень усвоения
1. Трудоустройство. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Ознакомление с ПОП. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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.	6	3
2. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ на ПОП. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Изучение	6	3

правил эксплуатации теплового оборудования. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
3. Организация рабочих мест на базах практики. 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.	6	3
4. Технологический процесс приготовления и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка практических навыков по приготовлению по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента. порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	30	3
4. Технологический процесс приготовления и реализации холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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. Отработка практических навыков по приготовлению по приготовлению холодных и горячих напитков. Выполнение задания	30	3

<p>(заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p>		
<p>6. Технологический процесс подачи и оформления простых сладких блюд.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Отработка практических навыков по оформлению и подаче простых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.).</p> <p>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. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и кулинарных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования.</p>	30	3
<p>7. Технологический процесс подачи и оформления сложных сладких блюд, десертов, напитков. Реализация продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Отработка практических навыков по оформлению и подаче сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.).</p> <p>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. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования.</p>	30	3

8. Квалификационный экзамен по темам модуля Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по стандарту «Поварское дело».	6	3
	Итого часов с учетом практик	
	340	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кулинарного производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, в учебном кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места», «Учебный кондитерский цех» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

кофемашина и кофемолки,

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, печь кондитерская, пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

производственный стол с деревянной поверхностью,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаг, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож пила (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты,

кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, делитель торта, подносы. Комплекты столовой посуды и приборов

## **4.2. Информационное обеспечение**

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники**

1. Анфимова Н. А. Кулинария. (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Сеницина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 324с
3. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016.- 242с
4. 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

### **Дополнительные источники**

- 1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.- 432с
3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с

4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. места. Учебник. - М.: Академия, 2016.- 240с

#### Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017
3. 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

#### Интернет-ресурсы

1. Современные десерты  
<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
2. 1000.Menu  
<https://1000.menu/catalog/vjpechka>
3. Центр Ресторанного Партнерства "Креатив-шеф"  
<http://www.creative-chef.ru>
4. Мир шоколада. Выпечка.  
<http://chocolatier.ru/kuhnja>  
Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//  
<https://www.videoculinary.ru/>  
Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.  
<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>  
<http://on.eda.ru/zsDu>  
<http://www.cook-alliance.ru/>  
<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>  
<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnie-pravila-romana-t..>  
<http://www.cooksa.ru/video>  
Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном и кондитерском цехах, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Программа ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО выпускников

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися внеаудиторной/ аудиторной самостоятельной работы (для ТОП-50).

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Знания, умения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд .десертов, напитков разнообразного ассортимента			
<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 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 го-</p>	<p><u>Знания</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности 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, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.  <u>Итоговый контроль:</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

<p>рячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>		
	<p><u>Умения :</u></p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><u>Промежуточная аттестация:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки -</li> <li>Соответствие требованиям инструкций,</li> </ul>

	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p><u>Итоговый контроль</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Действия</u></p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>		



	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Знания:</u> 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 сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменно-устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>	<p>формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после-</p>		
--	--	--	--

	<p>дующего 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.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		
	<p><u>Умения:</u>  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 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</p>	<p><u>Текущий контроль:</u>  оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u>  в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u>  - экспертная оценка сформированности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов.до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, без-</p>	<p>ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---	--

	<p>опасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Решать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,</p>		
--	---	--	--

	<p>инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p>Действия</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос го-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговый контроль:</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность,</p>

	товых холодных и горячих сладких блюд, десертов	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков			
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	<u>Знания:</u> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитках; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.	<u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	<u>Умения:</u> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и	<u>Текущий контроль:</u> -оценка заданий для внеаудиторной	Правильность, полнота выполнения за-

	<p>адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>(самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>даний, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного о зачета по МДК</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций:

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p>зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<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"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимо-</li> </ul>	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>сти своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	