

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «04» февраля 2021 г. № 46 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ О.В. Рогель

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

\

с. Октябрьское, 2021 г.

Программа учебной дисциплины ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 –з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:  
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское  
Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 5 от «21»января 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>28</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

<b>иметь практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

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

Всего часов – 390 ч.

Из них на освоение МДК – 122 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образоват ельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятел ьная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производствен ная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>МДК 04.01</b> <b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	84	40	30	72	72	2
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>МДК 04.02</b> <b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовление к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	156	82	60	72	72	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144					
	<b>Всего:</b>	<b>356</b>	<b>122</b>	<b>90</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**  
**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b>		
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
<b>МДК. 04.01.</b>		
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		40
<b>Тема 1.1.</b> <b>Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.</b>	<b>Содержание</b>	2
	Инструктаж по технике безопасности. Оборудование и электрооборудование и работа с ним.	
<b>Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>	2
	Соблюдение правил личной гигиены. СанПины.	

<b>Тема 1.3.</b> <b>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов.</b>	<b>Содержание</b>	
	Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.	<b>1</b>
<b>Тема 1.4.</b> <b>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих ягод.</b>	<b>Содержание</b>	
	Технологические операции по обработке ягод.	<b>1</b>
<b>Тема 1.5.</b> <b>Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов.</b>	<b>Содержание</b>	
	Хранение обработанных фруктов. Вакуумирование, замораживание.	<b>1</b>
<b>Тема 1.6.</b> <b>Организация и техническое оснащение хранения обработанных ягод.</b>	<b>Содержание</b>	
	Хранение ягод. Вакуумирование, замораживание.	<b>1</b>



<b>Тема 1.7.</b> <b>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки ягод.</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места для подготовки консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. Технологические операции.	<b>1</b>
<b>Тема 1.8.</b> <b>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов.</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места для подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка яиц.	<b>1</b>
<b>Тема 1.9.</b> <b>Организация работ в холодном цехе по приготовлению холодных сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочих мест в холодных цехах по приготовлению холодных сладких блюд.	<b>1</b>
<b>Тема 1.10.</b> <b>Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места и подбор оборудования по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.	<b>1</b>

<b>фруктов.</b>		
<b>Тема 1.11. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования напитков.</b>	<b>Содержание</b>	
	Оборудование используемое для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей.	<b>1</b>
<b>Тема 1.12. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>	
	Технологические операции по процессу приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.	<b>2</b>
<b>Тема 1.13. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>	
	Рабочее место по порционированию. Процессы приготовления мороженого из готовых смесей. Оборудование для порционного приготовления сорбета и приготовления мягкого мороженого из готовой смеси.	<b>1</b>
<b>Тема 1.14. Организация и техническое</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места повара для порционирования сладких блюд и напитков.	<b>1</b>

оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд.		
Тема 1.15. Виды технологического оборудования холодного цеха.	Содержание	
	Виды и характеристика технологического оборудования. (механическое; холодильное)	1
Тема 1.16. Механическое оборудование- универсальная кухонная машина.	Содержание	
	Универсальная кухонная машина, характеристика, принцип действия.	1
Тема 1.17. Механическое оборудование – машина для тонкой нарезки продуктов ( слайсер )	Содержание	
	Слайсер – характеристика, принцип действия., принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.18. Механическое оборудование- соковыжималка.	Содержание	
	Соковыжималка- виды, характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.19. Механическое оборудование- миксер.	Содержание	
	Миксер- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1

<b>Тема 1.20. Механическое оборудование- блендер.</b>	<b>Содержание</b>	
	Блендер- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
<b>Тема 1.21. Механическое оборудование – настольная вакуумно- упаковочная машина.</b>	<b>Содержание</b>	
	Настольная вакуумно-упаковочная машина-характеристика, виды, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
<b>Тема 1.22. Механическое оборудование- плиты электрические с индукционным нагревом.</b>	<b>Содержание</b>	
	Плита электрическая с индукционным нагревом- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
<b>Тема 1.23. Механическое оборудование- овоскоп.</b>	<b>Содержание</b>	
	Овоскоп- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
<b>Тема 1.24. Механическое оборудование - термощуп</b>	<b>Содержание</b>	
	Термощуп-- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы термощупа.</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.25. Безопасная эксплуатация технологического</b>	<b>Содержание</b>	
	Эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд.	<b>1</b>

<b>оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд.	<b>1</b>
<b>Тема 1.26. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>	
	Виды теплового оборудования. Характеристика способов тепловой обработки и технологических режимов горячих сладких блюд и напитков.	<b>3</b>
<b>Тема 1.27. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сиропов.</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места повара и оборудование горячего цеха для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	<b>1</b>
<b>Тема 1.28. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте.</b>	<b>Содержание</b>	
	Технологические операции для приготовления фруктов, жаренных в тесте. Инвентарь.	<b>1</b>
<b>Тема 1.29.</b>	<b>Содержание</b>	

<b>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для сладких блюд.</b>	Технологические операции. Инвентарь, инструменты для организации процесса приготовления запеченных сладких блюд.	<b>1</b>
<b>Тема 1.30. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.</b>	<b>Содержание</b>	
	Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления блинчиков.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд.	<b>10</b>
<b>Тема 1.31. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостирования сладких блюд и по приготовлению горячих напитков.</b>	<b>Содержание</b>	
	Что такое термостирование и что для этого используют. Инвентарь для приготовления горячих напитков. Полный технологический цикл приготовления кофе.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.	<b>1</b>
<b>Тема 1.32. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического</b>	<b>Содержание</b>	
	Основные режимы работы пароконвектомата, правила безопасной эксплуатации.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение конструкции, принципа работы пароконвектомата.	<b>2</b>

оборудования горячего цеха. Пароконвектомат .		
Тема 1.33. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. жарочный шкаф.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	Основные режимы работы жарочного шкафа, правила безопасной эксплуатации.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами.	<b>2</b>
Тема 1.34. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. кофемолки.	<b>Содержание</b>	
	Правила безопасной эксплуатации, виды и принципы работы кофемолок.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение конструкции, принципа работы кофемолки.	<b>1</b>
Тема 1.35. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Кофеварки.	<b>Содержание</b>	
	Виды и принципы действия кофеварки.	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение конструкции, принципа работы кофеварки.	<b>1</b>
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная работа) учебная работа при изучении МДК 04.01</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о	<b>2</b>

	новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	
<b>Экзамен</b>		<b>1</b>

<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>82</b>
<b>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>		
<b>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
<b>Тема 2.1.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	4
<b>Тема 2.1.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд</b>	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 ).	4
<b>Тема 2.1.3 Натуральные фрукты и ягоды</b>	Рецептуры натуральных фруктов и ягод(плоды или ягоды свежие, фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др).	4



<b>Тема 2.1.4</b> <b>Приготовление компотов</b>	Рецептуры, технология приготовления компотов, фруктов в сиропе.	4
<b>Тема 2.1.5</b> <b>Приготовление киселей.</b>	Рецептуры, технология приготовления киселей (из свежих, сушеных плодов и ягод из соков и сиропов плодовых и ягодных из пюре плодовых и ягодных, густых, средней густоты и полужидких). Кулинарное назначение киселей различной консистенции.	4
<b>Тема 2.1.6</b> <b>Приготовление желе.</b>	Рецептуры, технология приготовления желе (одно, многослойных из консервированных плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления желе.	4
<b>Тема 2.1.7</b> <b>Приготовление муссов.</b>	Рецептуры, технология приготовления муссов (из консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления муссов.	4
<b>Тема 2.1.8</b> <b>Приготовление самбуков.</b>	Рецептуры, технология приготовления самбуков( из консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления самбуков.	4
<b>Тема 2.1.9</b> <b>Приготовление кремов.</b>	Рецептуры, технология приготовления кремов ( ванильного, шоколадного, кофейного, орехового, ягодного, из цитрусовых, с бисквитом и изюмом). Приготовление взбитых сливок.	4
<b>Тема 2.1.10</b> <b>Приготовление мороженого.</b>	Виды мороженого: сливочный, шоколадный, ореховый, фруктово-ягодный, основное и дополнительное сырье. Рецептуры, технология приготовления.	4
<b>Тема 2.1.11</b> <b>Подбор сладких соусов для десертов.</b>	Рецептуры, технология приготовления соусов для десертов (ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые), техника декорирования тарелки для подачи.	4
<b>Тема 2.1.12</b> <b>Правила проведения бракеража холодных сладких блюд.</b>	Правила проведения бракеража холодных сладких блюд.	2
<b>Тема 2.1.13</b> <b>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов разнообразного ассортимента</b>	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>60</b>

	1.	Расчет количества порций холодных сладких блюд и десертов из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости.	4
	2.	Расчет потребности сырья и количества порций для приготовления холодных сладких блюд и десертов.	4
	3.	Составление технологических карт приготовления киселей.	2
	4.	Составление технологических карт приготовления желе.	2
	5.	Составление технологических карт приготовления муссов	2
	6.	Составление технологических карт приготовления самбуков.	2
	7.	Составление технологических карт приготовления кремов.	2
	8.	Составление технологических карт приготовления мороженого	2
	9.	Приготовление, оформление, отпуск киселей.	2
	10.	Приготовление оформление, отпуск желе.	4
	11.	Приготовление оформление, отпуск муссов, самбуков.	4
	12.	Приготовление оформление, отпуск кремов.	1
	13.	Приготовление оформление, отпуск чизкейка.	1
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
<b>Тема 2.2.1</b> <b>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству горячих сладких блюд.</b>	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		4
<b>Тема 2.2.2</b> <b>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд</b>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование ).		2
<b>Тема 2.2.3</b>	Рецептуры, технология приготовления пудингов ( сухарного, яблочного с орехами, с черносливом,		2

<b>Приготовление пудингов</b>	изюмом или яблоками, творогом, рисом или бисквитного).		
<b>Тема 2.2.4</b> <b>Приготовление суфле</b>	Рецептуры, технология приготовления суфле (ванильного, шоколадного, орехового, плодово-ягодного).		4
<b>Тема 2.2.5</b> <b>Приготовление блинчиков, сладких блюд из теста</b>	Рецептуры, технология приготовления блинчиков, сладких блюд из теста (блинчики креп-сюзетт, блинные мешочки, малиновые равиоли и др). Правила оформления.		2
<b>Тема 2.2.6</b> <b>Приготовление сладких блюд из яблок</b>	Рецептуры, технология приготовления сладких блюд из яблок (шарлотки, штрудели). Правила оформления.		2
<b>Тема 2.2.7</b> <b>Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</b>	Подбор сладких соусов, технология приготовления, способы подачи соусов к сладким блюдам.		2
<b>Тема 2.2.8</b> <b>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи, горячих сладких блюд, десертов</b>	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи, горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг»). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>28</b>
	1.	Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.	6
	2.	Составление технологических карт приготовления пудингов	2
	3.	Составление технологических карт приготовления суфле	2
	4.	Составление технологических карт приготовления гренков	2
	5.	Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из яблок	2
	6.	Приготовление, оформление, отпуск пудинга	4
	7.	Приготовление, оформление, отпуск шарлотки	4
	8.	Приготовление, оформление, отпуск гренков	2
	9.	Приготовление, оформление, отпуск сладких блинчиков	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	1.	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2

	2.	Составление технологических карт приготовления чая	2
	3.	Составление технологических карт приготовления кофе	2
	4.	Приготовление чая	2
	5.	Приготовление кофе	1
	6	Приготовление какао и шоколада	1
	<b>Самостоятельная работа учебная работа при изучении МДК 01.02</b> 1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
<b>Экзамен</b>			1
<b>Учебная практика ПМ 04</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,			72

<p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> </ol>	
---	--

<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>1. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание</p>	<p>72</p>

<p>готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>1. 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.). 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</p>	
<b>Всего</b>	<b>390</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2017 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2019 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. А.В.Синицына, Соколова Е.И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:



учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /А.В.Синицына, Е.И.Соколова.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.-304с.

Дополнительная литература:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на</li> </ul> </li> </ul>	

разнообразного ассортимента	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<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>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<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>	

учетом особенностей социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> 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	



