**Приложение № 2.11**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 160-о от 28.08.2023 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и**

**горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Воскресенск, 2023 г.

Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Н.В.Промахова, Лещенко С.В.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Умения | Знания |
| ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07.  ОК 08.  ОК 09.  ОК 10.  ОК 11.  ПК 4.1.  ПК.4.2.  ПК 4.3.  ПК 4.4.  ПК 4.5. | 1.Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  2.Распознавать недоброкачественные продукты;  3.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  4.Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  5.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых | 1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1.Обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 2.Распознавать недоброкачественные продукты;  3.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; | 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении сладких блюд. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 5.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых сладких блюд, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых сладких блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | 1.Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  2.Распознавать недоброкачественные продукты; | 3.Требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  4.Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении сладких блюд. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых сладких блюд, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4.Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  2. Распознавать недоброкачественные продукты;  5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых сладких блюд, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ни  3.Требования к качеству условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | 1.Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  2.Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; | 1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  2.Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факто- рами (системы ХАССП);  5.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обору- дования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных при- боров, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую  деятельность в профессиональной сфере. | Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый сло- варный запас, в т.ч. на иностранном языке | Разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  оформлении и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ведении расчетов с потребителями |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с  инструкциями и регламентами | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  2. Распознавать недоброкачественные продукты; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  2.Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  3.Выбирать, подготавливать ароматические вещества;  4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  6.Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: | 1.Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  5.Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;  8.Органолептические способы определения готовности; |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  3.Выбирать, подготавливать ароматические вещества;  4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  6.Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  3.вВды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  5.Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;  8.Органолептические способы определения готовности;  9.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  2.Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  3.Выбирать, подготавливать ароматические вещества;  4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;  5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  6.Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента  7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;  3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продукт  4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  4.Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  5.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  6.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;  7.Органолептические способы определения готовности; |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  3.Выбирать, подготавливать ароматические вещества;  4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;  5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  6.Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента  7.выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;  3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  5.Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;  8.органолептические способы определения готовности; |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | | |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | | |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | | |
| ЛР 14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | | |
| ЛР 16 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение. | | |
| ЛР 17 | Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, | | |
| ЛР 18 | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством | | |
| ЛР 20 | Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. | | |
| ЛР 23 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | | |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессиональных  общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Максимальный объем  нагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | В том числе | | | | | | | | |
| Самостоятельная  работа | Консультации | Всего (обяз.) | В том числе | | | | | Промежут. аттест.  (экзамен) |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курсовых работ | Диффер. зачеты |
| ПК  ОК | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 48 |  | 6 | 6 | 30 | 15 | 15 | - | - | - | 6 |
|  | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 70 |  | 8 | 6 | 50 | 19 | - | 31 | - | 2 | 6 |
|  | УП.04.01 Учебная практика |  | 114 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПП.04.01 Производственная практика |  | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПM.04.ЭК Экзамен по модулю | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 12 |
|  | ***ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** | ***316*** |  | ***14*** | ***12*** | ***80*** | ***34*** | ***15*** | ***31*** | ***-*** | ***2*** | ***12*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионально- го модуля (ПМ), меж- дисциплинарных курсов**  **(МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (са- мостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем ча- сов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **36** |
| **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **30** |
| **Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напит- ков | **Содержание** | **4**  **6** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов,  напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ас- сортимента |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменя- емости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей  различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассорти- мента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий  потребителей, методов обслуживания. |
| **Тема 1.2** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напит- ков | **Содержание** | **4** |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Ха- рактеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента  продукции |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. |
| **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и  горячих десертов, напит- ков | **Содержание** | **7** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, под- готовки готовой продукции к отпуску на вынос. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **9** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| **Практическое занятие.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десер- тов, напитков сложного ассортимента. |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, произ- водственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе  приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **8** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | **58** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **50** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных де- сертов сложного ассор- тимента | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассор- тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характе- ристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении  холодных десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием тех- ник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после заморажи-  вания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замо- роженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, ме- шочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливоч- ные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложно-  го ассортимента. |  |
| Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эсте- тичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассор- тимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упа- ковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых про-  дуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | **8** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | **8** |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десер- тов сложного ассорти- мента | **Содержание** | **9** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассор- тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характе-  ристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ас- сортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое  «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрес-  сии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пи- щевой ценности продуктов. |
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов  «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих де- сертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эсте- тичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассор-  тимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упа- ковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и рас- хода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продук-  тов (ХАССП). |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **15** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздуш-  ного пирога, пудинга, кекса). | **7** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного  ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | **8** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | **12** |
| **МДК. 04.03Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **12** |
| **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков слож- ного ассортимента | **Содержание** | **6** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассор- тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные  направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник  молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокраще- ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохлади- тельные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков слож- ного ассортимента. |  |
| Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эсте- тичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («швед- ский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подго- товка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложно- го ассортимента | **Содержание** | **6** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассор-  тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы  сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эсте- тичная 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 («швед- ский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подго-  товка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Лабораторная работа .** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | **8** |

|  |  |
| --- | --- |
| Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  |
| **Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного 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 десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **114** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 2. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 3. 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). 4. 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. 5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 6. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в | **72** |

|  |  |
| --- | --- |
| соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентации |  |
| **Всего** | **266** |

**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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная 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.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти- мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужива- ния.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

* компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

* локальная сеть с выходом в Интернет,
* комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребно- стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

* набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2.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 процесс

**3.2.1.Основные печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук- тов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно- го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-

Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обществен- ного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин- форм, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические докумен- ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
5. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и услови- ям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государ- ственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за со- блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилак- тических) 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%3D2758)
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен- ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организа- циям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук- тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государ- ственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11

«Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль- ной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обу- чающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетиче- ского питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественно- го питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпро- динформ, 2019. – 615 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественно- го питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита- ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.

– 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 352 с.

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторато- ров и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного пи- тания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полу- фабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Ака- демия», 2019. – 192 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Из- дательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще- ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 432 с
   * 1. **Электронные издания:**
        1. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
        2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
        3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
        4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
        5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
        6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
        7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
        8. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

3.3.2.1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬ- НОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций,  формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК** |  |  |
| ПК 3.1. Органи- | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, матери- | экзамен, |
| зовывать подготовку | алов для приготовления холодных блюд, кулинарных | экспертное |
| рабочих мест, | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре- | наблюдение |
| оборудования, сырья, | гламентами; | выполнения |
| материалов для | выполнение требований персональной гигиены в соот- | лабораторных |
| приготовления | ветствии с требованиями системы ХАССП и требований | работ, |
| холодных блюд, | безопасности; | экспертное |
| кулинарных изделий, | размещение оборудования, инвентаря, посуды, инстру- | наблюдение |
| закусок в соответствии | ментов, сырья, материалов на рабочем месте для приго- | выполнения |
| с инструкциями и | товления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | практических |
| регламентами | в соответствии с инструкциями и регламентами; | работ, |
|  | оценка соответствия качества и безопасности сырья, | оценка реше- |
|  | продуктов, материалов требованиям регламентов для | ния ситуаци- |
|  | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, | онных задач, |
|  | закусок; | оценка |
|  | установление температурного режима, товарного сосед- | процесса и |
|  | ства в холодильном оборудовании, правильность упа- | результатов |
|  | ковки, складирования; | выполнения |
|  | выбор технологического оборудования и производ- | видов работ |
|  | ственного инвентаря, посуды в соответствии с правила- | на практике |
|  | ми их безопасной эксплуатации; | оценка вы- |
|  | соблюдение норм энергосбережения при работе с обо- | полнения |
|  | рудованием для приготовления холодных блюд, кули- | «профессио- |
|  | нарных изделий, закусок; | нальных дик- |
|  | проведение маркировки ингредиентов при приготовле- | тантов» |
|  | нии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | соответствие |
|  | соблюдение правил утилизации непищевых отходов; | оборудования, |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | сырья, мате- |
|  | нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных | риалов для |
|  | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре- | подготовки |
|  | гламентами | продукта и |
|  |  | презентации |
|  |  | по теме заня- |
|  |  | тия |
|  |  | результаты |
|  |  | участия в |
|  |  | олимпиадах, |
|  |  | конкурсах |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | профессионал ьного мастерства  (при участии) |
| ПК 3.2. Осуществлять | приготовление, непродолжительное хранение холодных | экзамен, |
| приготовление, непро- | соусов, заправок с учетом потребностей различных кате- | экспертное |
| должительное хранение | горий потребителей, видов и форм обслуживания; | наблюдение |
| холодных соусов, за- | выполнение требований персональной гигиены системы | выполнения |
| правок с учетом по- | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | лабораторных |
| требностей различных | полуфабрикатов; | работ, |
| категорий потребите- | соблюдение способов и техник при подготовке | экспертное |
| лей, видов и форм об- | холодных соусов, заправок сложного ассортимента с | наблюдение |
| служивания | учетом потребностей потребителей, видов и форм | выполнения |
|  | обслуживания; | практических |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке | работ, |
|  | холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | оценка реше- |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны | ния ситуаци- |
|  | труда и техники безопасности; | онных задач, |
|  | выявление дефектов и определение способов их | оценка |
|  | устранения; | процесса и |
|  | соответствие потерь при приготовлении холодных | результатов |
|  | соусов, заправок сложного ассортимента действующим | выполнения |
|  | на предприятии нормам; | видов работ |
|  | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, | на практике |
|  | вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; | оценка вы- |
|  | обеспечение посуды для отпуска, оформления, | полнения |
|  | сервировки и подачи холодных соусов, заправок | «профессио- |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей | нальных дик- |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм | тантов» |
|  | обслуживания; | соответствие |
|  | соблюдение условий и сроков хранения холодных | оборудования, |
|  | соусов, заправок сложного ассортимента с учетом | сырья, мате- |
|  | действующих регламентов; | риалов для |
|  | демонстрация умений пользоваться технологическими | подготовки |
|  | картами приготовления холодных соусов, заправок | продукта и |
|  | сложного ассортимента; | презентации |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | по теме заня- |
|  | нормативам; | тия |
|  | выполнение презентации холодных соусов, заправок | результаты |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей | участия в |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм | олимпиадах, |
|  | обслуживания | конкурсах |
|  |  | профессио- |
|  |  | нального ма- |
|  |  | стерства (при |
|  |  | участии) |
| ПК 3.3. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовку к | экзамен, |
| приготовление, творче- | презентации и реализации салатов сложного ассорти- | экзамен, |
| ское оформление и под- | мента с учетом потребностей различных категорий по- | экспертное |
| готовку к презентации и | требителей, видов и форм обслуживания; | наблюдение |
| реализации салатов | выполнение требований персональной гигиены системы | выполнения |
| сложного ассортимента | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | лабораторных |
| с учетом потребностей | полуфабрикатов; | работ, |
| различных категорий | соблюдение способов и техник при подготовке салатов | экспертное |
| потребителей, видов и | сложного ассортимента с учетом потребностей | наблюдение |
| форм обслуживания | потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка | выполнения |
|  | рабочих мест; | практических |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным  нормативам;  выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | работ, оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения  «профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионал ьного мастерства (при участии)  (при участии) |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации канапе, хо- лодных закусок слож- ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслужива- ния;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для отпуска, оформления, | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения  «профессио- нальных дик- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сервировки и подачи канапе, холодных закусок | тантов» |
| сложного ассортимента с учетом потребностей | соответствие |
| различных категорий потребителей, видов и форм | оборудования, |
| обслуживания; | сырья, мате- |
| соблюдение условий и сроков хранения с учетом | риалов для |
| действующих регламентов; | подготовки |
| демонстрация умений пользоваться технологическими | продукта и |
| картами приготовления канапе, холодных закусок | презентации |
| сложного ассортимента; | по теме заня- |
| соответствие времени выполнения работ установленным | тия |
| нормативам; | результаты |
| выполнение презентации канапе, холодных закусок | участия в |
| сложного ассортимента с учетом потребностей | олимпиадах, |
| различных категорий потребителей, видов и форм | конкурсах |
| обслуживания | профессио- |
|  | нального ма- |
|  | стерства (при |
|  | участии) |
| ПК 3.5. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, не- рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения  «профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах,  конкурсах профессио- |
| приготовление, творче- |
| ское оформление и под- |
| готовку к презентации и |
| реализации холодных |
| блюд из рыбы, нерыб- |
| ного водного сырья |
| сложного ассортимента |
| с учетом потребностей |
| различных категорий |
| потребителей, видов и |
| форм обслуживания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания | нального ма- стерства (при участии) |
| ПК 3.6. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовка к | экзамен, |
| приготовление, творче- | презентации и реализации холодных блюд из мяса, до- | экспертное |
| ское оформление и под- | машней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с | наблюдение |
| готовку к презентации и | учетом потребностей различных категорий потребите- | выполнения |
| реализации холодных | лей, видов и форм обслуживания; | лабораторных |
| блюд из мяса, домаш- | выполнение требований персональной гигиены системы | работ, |
| ней птицы, дичи слож- | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | экспертное |
| ного ассортимента с | полуфабрикатов; | наблюдение |
| учетом потребностей | соблюдение способов и техник при подготовке | выполнения |
| различных категорий | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | практических |
| потребителей, видов и | сложного ассортимента с учетом потребностей | работ, |
| форм обслуживания | потребителей, видов и форм обслуживания; | оценка реше- |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке; | ния ситуаци- |
|  | подготовка рабочих мест; | онных задач, |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны | оценка |
|  | труда и техники безопасности; | процесса и |
|  | выявление дефектов и определение способов их | результатов |
|  | устранения; | выполнения |
|  | соответствие потерь при приготовлении холодных блюд | видов работ |
|  | из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного | на практике |
|  | ассортимента действующим на предприятии нормам; | оценка вы- |
|  | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, | полнения |
|  | вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; | «профессио- |
|  | обеспечение посуды для отпуска, оформления, | нальных дик- |
|  | сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней | тантов» |
|  | птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом | соответствие |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов | оборудования, |
|  | и форм обслуживания; | сырья, мате- |
|  | соблюдение условий и сроков хранения с учетом | риалов для |
|  | действующих регламентов; | подготовки |
|  | демонстрация умений пользоваться технологическими | продукта и |
|  | картами приготовления холодных блюд из мяса, | презентации |
|  | домашней птицы, , дичи, кролика сложного | по теме заня- |
|  | ассортимента; | тия |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | результаты |
|  | нормативам; | участия в |
|  | выполнение презентации блюд из мяса, домашней | олимпиадах, |
|  | птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом | конкурсах |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов | профессионал |
|  | и форм обслуживания | ьного |
|  |  | мастерства |
|  |  | (при участии) |
| ПК 3.7. Осуществлять | разработка, адаптация рецептур холодных блюд, | экзамен, |
| разработку, адаптацию | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, | экспертное |
| рецептур холодных | брендовых, региональных с учетом потребностей | наблюдение |
| блюд, кулинарных из- | различных категорий потребителей, видов и форм | выполнения |
| делий, закусок, в том | обслуживания; | лабораторных |
| числе авторских, брен- | соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных | работ, |
| довых, региональных с | изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | экспертное |
| учетом потребностей | региональных с учетом потребностей различных | наблюдение |
| различных категорий | категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| потребителей, видов и форм обслуживания | | подготовка рабочих мест;  соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | практических работ,  оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения  «профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессио- нального ма- стерства (при участии) (при участии) | |
| **0К** |  | | |  |
| ОК 01. Выбирать способы ре- шения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения про- фессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективно-  сти и качества выполнения профессиональных задач | | | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освое- ния образова- тельной про- граммы  Экспертное наблюдение и оценка на лабо- раторно - прак- тических заня- тиях, при вы- полнении работ по учебной и производствен- ной практикам |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию ин- формации, необходимой для выполнения задач профессио-  нальной деятельности. | - использование различных источников, вклю- чая электронные ресурсы, медиаресурсы, Ин- тернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных  задач | | |
| ОК 03. Планировать и реализо- вывать собственное професси- ональное и личностное разви-  тие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция ре-   зультатов собственной работы; | | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимо- действовать с коллегами, руко- водством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподава- телями и мастерами в ходе обучения, с руково- дителями учебной и производственной прак- тик; * обоснованность анализа работы членов ко- | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | манды (подчиненных) | Экзамен |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с уче- том особенностей социального  и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, де- монстрировать осознанное по- ведение на основе традицион- ных общечеловеческих ценно- стей, применять стандарты ан-  тикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учеб- ных занятий и прохождения учебной и произ- водственной практик, |
| ОК 07. Содействовать сохране- нию окружающей среды, ре- сурсосбережению, эффективно  действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для со- хранения и укрепления здоро- вья в процессе профессиональ- ной деятельности и поддержа- ние необходимого уровня фи-  зической подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; |
| ОК 09. Использовать информа- ционные технологии в профес- сиональной деятельности. | - эффективность использования информацион- но-коммуникационных технологий в профес- сиональной деятельности согласно формируе-  мым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться профес- сиональной документацией на государственном и иностран- ном языке. | - эффективность использования в профессио- нальной деятельности необходимой техниче- ской документации, в том числе на английском языке. |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, пла- нировать предприниматель- скую деятельность в професси- ональной сфере | эффективность использования знаний по фи- нансовой грамотности, планирования предпри- нимательскую деятельность в профессиональ- ной сфере |  |