ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

«МАЙКОПСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ /Патокова З.Г. /

«29» ____08____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар-кондитер

Майкоп

2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778 , со стандартами Вордскиллс Россия, с учетом плана мероприятий по реализации 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации за период до 2025 года, программы воспитания, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер

Разработчики:

№ п/п	ФИО	Звание, квалификационная категория, ученая степень	Должность
1	Вахрушева Валентина Викторовна		Преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании МК индустриального профиля
протокол № 1 от «28» 08 2022 г.
председательМК _____ Н.Г.Тлевцежева

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета
протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
председательМС _____ З.Г.Патокова

Содержание **стр.**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4-5

2. Результаты освоения профессионального модуля 6-7

3. Структура и содержание профессионального модуля 8-19

4. Условия реализации профессионального модуля 20-28

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 29-35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы профессии : 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь. в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

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

Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов -674, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 813 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 83 часа;
самостоятельной работы обучающихся -139 часов;
учебной и производственной практики - 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 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
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программ воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 13

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея	**ЛР14**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	**ЛР15**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	**ЛР16**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания	**ЛР18**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР19**
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР20**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР21**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	**ЛР22**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	**ЛР23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере обществе	**ЛР24**
Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	**ЛР25**
Готовый к созданию положительного имиджа техникума	**ЛР26**

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практичес-кие занятия	Всего, часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ОК1-11 ПК 4.1-4.5	МДК 04.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Раздел1.Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	**417**	**278**	195	139		
	Учебная практика	**180**				**180**	
	Производственная практика	**216**					**216**
	ВСЕГО:	**813**	**278**	195	139	**180**	**216**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Номер разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, код, индекс формируемых компетенций	Наименование разделов, тем. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		
МДК 04.01 ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 4.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 18,	**Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**	**278**	
Тема 1.1.	**Содержание**	16	
Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .	1.Классификация, ассортимент, , десертов, напитков разнообразного ассортимента. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих сладких блюд		2
	2. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков. Виды инструктажей. Правила эксплуатации электрооборудования, теплового оборудования.		3
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, к процессу хранения и подготовки к реализации		3
	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,		3

	весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	5. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод		3
	6. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушёных, замороженных плодов, ягод.		3
	7. Организация и техническое оснащение рабочего места для порцинирования сладких блюд и напитков		3
	8.Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		3
	Практические занятия.	4	
	1.Взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение профессиональных задач.		3
	2.Адаптация рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение профессиональных задач.		3
Тема1.2. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков	**Содержание**	12	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов. Семечковые , косточковые субтропические, тропические, экзотические плоды. виды, пищевая ценность, требования к качеству		3
	2. Ассортимент, товароведная характеристика свежих ягод. Настоящие, сложные и ложные ягоды, виды, пищевая ценность, требования к качеству		3
	3. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод. Виды, требования к качеству		3
	4. Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых товаров. Чай, кофе, какаопорошок и шоколадные изделия, пищевые кислоты, алкогольные напитки, пряности, пищевая ценность, виды, требования к качеству.		3
	5. Товароведная характеристика желирующих веществ (желатин, крахмал, пектин, агар), требования к качеству		3
	6. Ассортимент, товароведная характеристика сахара, желирующих веществ. Пищевая		3

	ценность, виды, требования к качеству		
	Практические занятия. 18		
	1.Проверка органолептическим способом качество вкусовых товаров»		3
	2. Составить таблицу характеристик косточковых плодов.		3
	3. Составить таблицу характеристик семечковых плодов.		3
	4. Составить таблицу характеристик субтропических плодов.		3
	5. Составить таблицу характеристик тропических плодов.		3
	6. Составить таблицу характеристик экзоитческих плодов.		
	7. Составить таблицу характеристик субтропических плодов.		3
	8. Составить таблицу характеристик ягод для напитков.		
	9. Составить таблицу характеристик орехоплодных.		3
Тема 1.4	**Содержание**	4	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		3
	2.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		3
	Самостоятельная работа	26	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	6	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	8	
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	6	
	Практические занятия.	18	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд,		3

	десертов, напитков разнообразного ассортимента (решение ситуационных задач).		
	2.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, (решение ситуационных задач).		3
	3.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		3
	4.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.		3
	5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.		3
	6. Составить таблицу «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих блюд»		3
	7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов разнообразного ассортимента		
	8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких, напитков разнообразного ассортимента		
	9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2. 1. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	12	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		3
	2.Приготовление и отпуск натуральных фруктов и ягод. компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод.		3
	3.Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, панна-котты.		3
	4.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		3

	5.Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд.		3
	6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		3
	Практические занятия.	16	
	1.Составить технологическую схему приготовления блюда «Парфе из ягод или Панна-котта: плюсы и минусы. использование»		3
	2.Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополни-тельными источниками по расчету и оформлению технологических карт		3
	3.Составить технологическую схему приготовления компота из консервированных фруктов		3
	4.Составить технологическую схему приготовления блюда «Апельсин в духовке с медом и корицей»		
	5.Составить технологическую схему приготовления яблочного суфле.		
	6.Составить технологическую схему приготовления блюда «Карамелизированные сливы с кремом из сливок и маскарпоне»		
	7.Составить технологическую схему приготовления брауни с вишневы слоем.		
	8.Составить технологическую схему приготовления блюда «Панна котта из ореховой пасты и клубники»		
	Самостоятельная работа	25	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	6	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6	
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки	4	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	3	
	Содержание	8	
	1.Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного,		3

	апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона : мусс из голубики, клюквы. .		
	2.Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь.		3
	3.Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов разнообразного ассортимента.		3
	4.Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели.		2,3
	Практические занятия.	24	
	1.Составить технологическую схему приготовления муссов: клюквенного, яблочного,		3
	2.Составить технологическую схему приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. тирамису, бланманже; Варианты оформления, правила подачи..		3
	3.Составить технологическую схему приготовления произвести расчет сырья для холодного десерта «Чизкейк», оформить технологическую карту.		3
	4. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов сложного ассортимента: **«**Чизкейк**».** Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.		3
	5.Составить технологическую схему приготовления холодных десертов из бисквитного теста, воздушного полуфабриката.		3
	6**.** Составить технологическую схему приготовления десерта «Павлова» . Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов разнообразного ассортимента..		3
	7.Составить технологическую схему приготовления муссов: абрикосового.		3
	8. Составить технологическую схему приготовления многослойного желе		3
	9. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов из воздушного полуфабриката.		3
	10. Составить технологическую схему приготовления холодных чизкейков: тирамису, бланманже; Варианты оформления, правила подачи..		3
	11. Составить технологическую схему приготовления холодных чизкейков: классического Варианты оформления, правила подачи..		3
	12. Составить технологическую схему приготовления холодных чизкейков: чизкейка		3

	шоколадного, творожного; Варианты оформления, правила подачи..		
Тема 2. 2.	**Содержание**	4	
2Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1.Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно- фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга.		3
	2.Горячего суфле, кекса с глазурью. творожных шариков. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .		3
	Практические занятия.	18	
	1.Составить технологическую схему приготовления мусса яблочного на манной крупе		3
	2.Составить технологическую схему приготовления блюда **«**Пудинг рисовый»**,** Варианты декорирования блюд соусами. Презентация блюд.		3
	3.Составить технологическую схему приготовления блюда «Пудинг с карамельным соусом»		
	4.Составить технологическую схему приготовления блюда «Клубнично ревеневый крамбл»		
	5.Составить технологическую схему приготовления горячего шоколада.		
	6.Составить технологическую схему приготовления блюда «Шоколадные блинные рулетики»		
	7.Составить технологическую схему приготовления блюда		
	8.Составить технологическую схему приготовления блюда		
	9.Составить технологическую схему приготовления блюда		
	Содержание	8	
	1.Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте.		3
	2.Технология приготовления блинчиков. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.		3
	3.Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.		3
	4.Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.		3

	Практические занятия.	22	
	1.Составить технологическую схему приготовления блюда «Штрудель ореховый», оформить технологические карты.		3
	2.Составить технологическую схему приготовления горячих десертов (по заданию)		3
	3.Составить технологическую схему приготовления блюда «Кекс с глазурью».		3
	4.Составить технологическую схему приготовления запеченных яблок с творогом		3
	5.Составить технологическую схему приготовления блюда штруделя творожного		3
	6.Составить технологическую схему приготовления блюда штруделя лимонного		3
	7.Составить технологическую схему приготовления блюда штруделя клубничного		3
	8.Составить технологическую схему приготовления блюда горячего чизкейка		3
	9.Составить технологическую схему приготовления блюда суфле ванильное		3
	10.Составить технологическую схему приготовления блюда пудинга сухарного.		3
	11.Составить технологическую схему приготовления блюда шарлотки яблочной		3
Тема 3.1	**Содержание**	4	
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		3
	2.Технология приготовления холодных напитков: свежеотжатые соки, морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		3
	Практическое занятие.	20	
	1.Составить технологическую схему приготовления горячих напитков (по заданию)		3
	2.Составить технологическую схему приготовления напитка «Горячий шоколад»		3
	3.Составить технологическую схему приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска . Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.		3
	4.Составить технологическую схему приготовления холодного и горячего чая.		
	5.Составить технологическую схему приготовления глитвейна.		
	6.Составить технологическую схему приготовления напитка «Плодовый»		

	7.Составить технологическую схему приготовления напитка «Малиновый пунш»		
	8.Составить технологическую схему приготовления напитка из варенья.		
	9.Составить технологическую схему приготовления напитка «Хлебный квас»		
	10.Составить технологическую схему приготовления кофе по варшавски.		
	Содержание	2	
	1.Технология приготовления холодных напитков: свежеотжатые соки, морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		2,3
	Практическое занятие.	12	
	1.Составить технологическую схему приготовления морсов из цитрусовых		3
	2.Составить технологическую схему приготовления ананасового фраппе		3
	3.Составить технологическую схему приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска . Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.		3
	4. Составить технологическую схему приготовления малинового айскрима		3
	5. Составить технологическую схему приготовления ананасового сбитня с облепихой.		3
	6. Составить технологическую схему приготовления клубничного коблера.		3
	Содержание	10	
Тема 4.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	1Технология приготовления чая, какао. Варианты подачи чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		3
	2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		3
	3.Технология приготовления кофе. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе. Современные методы приготовления горячих напитков.		3
	4.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		3
	5.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		3

	Самостоятельная работа	20	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	22	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	2	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	2	
	Практическое занятие.	16	
	1.Составить технологическую схему приготовления напитка Компоты из смеси сухофруктов		3
	2.Составить технологическую схему приготовления морса из кизила.		3
	3.Составить технологическую схему приготовления густого смузи из сухофруктов		3
	4.Составить технологическую схему приготовления напитка « Морковный смузи с яблоком и апельсином»		3
	5.Составить технологическую схему приготовления напитка «Витаминный смузи из яблок и зелени»		3
	6.Составить технологическую схему приготовления молочного коктейля с бананом		3
	7.Составить технологическую схему приготовления малинового лимонада с лаймом.		3
	8.Составить технологическую схему приготовления «Яблоки, фаршированное эремсеком.»		3
	Содержание	3	
	1.Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных		3

	напитков.		
	2.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		3
	Практическое занятие.	26	
	1.Составить технологическую схему приготовления шоколадного рулета «Прага»		3
	2.Составить технологическую схему приготовления напитка «Чай с молоком или сливками»		3
	3.Составить технологическую схему приготовления блюда «Желе из плодов или ягод свежих»		3
	4.Составить технологическую схему приготовления блюда «Крем ванильный из сметаны»		3
	5.Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные»		3
	6.Составить технологическую схему приготовления компота из смеси сухофруктов		3
	7.Составить технологическую схему приготовления блюда соуса яблочного		3
	8.Составить технологическую схему приготовления блюда «Пудинга сухарного с яблочным соусом»		3
	9.Составить технологическую схему приготовления блюда «Шарлотка с яблоками»		3
	10.Составить технологическую схему приготовления напитка Кофе по-восточному		3
	11.Составить технологическую схему приготовлении напитка « Кофе черный со взбитыми сливками по-венски»		3
	12.Составить технологическую схему приготовления напитка «Молочный коктейль «Метелица».		3
	13.Составить технологическую схему приготовления соуса лимонного		3
Учебная практика 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		72	

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, 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 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального	396	

контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Экзамен квалификационный		
Всего	468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:
учебного (ых) кабинета(ов) спец.дисциплин, лаборатория_

Оборудование учебного (ых) кабинета (ов) (лаборатории, мастерской, студии):

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечание
	Кабинет спец.дисциплин и лаборатория: оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной образов тельной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	
1	Технические средства обучения	
1.1	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,; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)	
2	Экранно-звуковые пособия (могут быть в цифровом виде). Программное обеспечение (при необходимости)	
2.1	компьютер	
3	Печатные пособия	
3.1	плакаты	
4	Учебно-методические материалы по дисциплине	
4.1	Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ	
5	Лабораторное оборудование	
5.1	Лаборатория оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной образов тельной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	
6	Демонстрационное оборудование	
6.1	Согласно стандартам Ворлд скилс инфраструктурный лист в полном объеме. Картофелечистка МОК-300 Мясорубка Rolsen MG 1507MR,производ.0,6 кг/мин.,реверс Фритюрница ЭФ-12Р,СИКОМ,РФ(2009г.) Стол обеденный (2008 г.) Соковыжималка Moulinex JU 5001(2009г.) Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом	

	Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Печь микроволновая, нерж СВЧ+гриль Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Миксер ROBOT COUPE MINI Миксер ROBOT COUPE MINI Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Блендер BY-768 A Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Мясорубка настольная М-50С Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Миксер планетарный B5 Миксер ROBOT COUPE MINI Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.) Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Миксер ROBOT COUPE MINI Миксер планетарный B5 Миксер планетарный B5 Ларь морозильный FROSTOR Плита индукционная ПЭИ-2 Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Фритюрница Amitec Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Ларь морозильный FROSTOR Аппарат шоковой замарозкиШОК-10-1/1 Миксер планетарный B5 Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)	

	Миксер ROBOT COUPE MINI Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Миксер планетарный B5 Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Машина настольная вакуум-упаковочная DZ-260 Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Слайсер ЛР-220 Соковыжималка YTZ-001 Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Ноутбук Lenovo V15-ADA 4Gb DDR4.SSD 128GB Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (Д ЩРН-М 800х625х250 IP54 Грибы шампиньоны свежие (демо) Кастрюля 3л.нерж.индукция 2022 Молоток 24см.320гр.алюм Сито д/протирки 16см. с ручкой Сковорода нерж. 26см 2022 Тарелка для пасты 27см,450мл Тарелка для пиццы 31см Бак 45 л.420*570*900мм пласт. Венчик 35 см Вилка столовая LISCO Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/1 глуб.20,(530*325*20) Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/1 глуб.65, 7л (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/2 глуб.65, 3,3л (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/2 глуб.20,(325*265*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.20,0,8л(325*176*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.40,1л(325*176*40) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.65,2л(325*176*65) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.65,2л(325*176*65мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.20,0,6л (265*162*20мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1,7л (265*162*65мм)	

	Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1л (176*162*65мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/9 глуб.65,0,6 л (176*109*65мм) Доска разделочная 600*400*18мм белая Доска разделочная 600*400*18мм желтая Доска разделочная 600*400*18мм зеленая Доска разделочная 600*400*18мм красная Доска разделочная 600*400*18мм синяя Доска разделочная 600*400*20мм коричневая Дуршлаг нерж. 200мм 1,5л Кастрюля (нерж) 1л. Кастрюля (нерж) 2,1л.без крышки Ковш 0,6л Ковш 1л корзина для мусора 260*260мм пластик Кружка мерная 0,5л Крышка нерж.д-160мм Ложка столовая 2021 Ложка столовая LISCO 2021 Лопатка деревяная Миска нерж 1л Миска нерж 3,2л Набор насадок кондит.нерж, Набор ножей * Поварская тройка * Нож для разделки мяса 250мм 2021 Нож для хлеба 2021 Нож овощечистка треуг.оранж Нож поварской 200мм 2021 Нож столовый 2021 Нож универсальный 130мм Ножницы для дичи 25см Палета угл.металл 25,5*4см Подставка для разделочных досок нерж. Половник 250гр. 2021 рукавица термостойкая Скалка 500*40*40мм буковая Сковорода (алюмин) 280*280мм ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ 22,5см 2021 Терка кух. Шумовка 175 мм (нерж) Щипцы универсальные 30см Щипцы универсальные 30см нерж Ящик универсальный 18л.	

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питании, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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. 1324-03Гигиенические 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.
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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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

Интернет-ресурсы:
1.http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
3.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
4.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
5.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
6.http:/ /www.pitportal.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса при реализации профессионального модуля

Требования к условиям проведения занятий

Реализация профессионального модуля осуществляется:

после освоения общепрофессиональных дисциплин, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Охрана труда, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента параллельно с освоением общепрофессиональных дисциплин, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента до освоения общепрофессиональных дисциплин, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Реализация профессионального модуля осуществляется на 3 курсе(ах), в 5,6 семестре(ах).

Требования к условиям организации учебной практики

При реализации профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматривается проведение учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрированно на 3курсе (ах) в 6 семестре (ах). Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание профессионального модуля.

Цели, задачи программы и формы отчетности определяются техникумом и доводятся до обучающихся до начала практики.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся по графику

Форма проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются бесплатным доступом к сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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

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

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

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

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	2	3
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	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при подготовки сырья в соответствии с правилами ТБ - выполнение подготовки сырья для приготовления холодных и сладких блюд, десертов, напитков согласно техпроцесса и соблюдения санитарно- гигиенических требований согласно СанПиНа	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-подбор и обслуживание производственного инвентаря и оборудования в соответствии с типовой инструкцией по охране труда - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; входящие в состав сладких блюд в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - выбирать, подготавливать и использовать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - рассчитывать стоимость сладких блюд - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных сладких блюд	**Текущий контроль при проведении**: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) **Промежуточная аттестация в форме**

		дифференцированн ого зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-подбор и обслуживание производственного инвентаря и оборудования в соответствии с типовой инструкцией по охране труда - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав сладких блюд в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - выбирать, подготавливать и использовать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - рассчитывать стоимость сладких блюд - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих сладких блюд, - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	**Текущий контроль при проведении**: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированн ого зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	-подбор и обслуживание производственного инвентаря и оборудования в соответ- ствии с типовой инструкцией по охране труда - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении холодных напитков в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и	**Текущий контроль при проведении**: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированн ого зачета/ экзамена

	дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - выбирать, подготавливать и использовать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - рассчитывать стоимость напитков - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых напитков , - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подбор и обслуживание производственного инвентаря и оборудования в соответствии с типовой инструкцией по охране труда - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении горячих напитков в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - выбирать, подготавливать и использовать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. - рассчитывать стоимость напитков - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых напитков , - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	**Текущий контроль при проведении**: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Личностные результаты программы воспитания**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ-ным контекстам.	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ при выполнении работ по учебной и производственной практики ;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	- определение необходимых источников информации. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное професси-ональное и личностное развитие	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	-демонстрация ответственности за принятые решения; -обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 04. Работать в коллективе и	ЛР 21 Готовый	-конструктивность взаимодействия с	Наблюдение и

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР16 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	обучающимися, преподавателями и руководителями практики и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и при выполнении задания в группе; Соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; -построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуника-цию на государственном языке с учетом	ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных

особенностей социального и культурного контекста	сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		источников.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	ЛР1Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР25 Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а так же не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	-демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно дейст-вовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходи-мого уровня физической подготовленности**.**	ЛР9 Соблюдающий пропагандирующий правил здорового и безопасног образа жизни, спорта предупреждающий либ преодолевающий зависимости от алкоголя табака, психо-активны веществ, азартных игр и т.д. ЛР4 Проявляющий демонстрирующий уважени к людям труда, осознающи ценность собственног труда. Стремящийся формированию в сетево среде личностно профессионального конструктивного «цифровог следа»	-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности -использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР23 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сфе-рах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению ЛР26 Готовый к созданию положительного имиджа техникум	- 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	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

		или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпри-нимательскую деятельность в профессиональной сфере	ЛР11 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости ЛР15Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	-использование законодательных и нормативно-правовых актов при планировании предпринимательской деятельности в строительной отрасли; -планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников