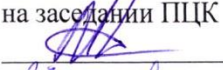
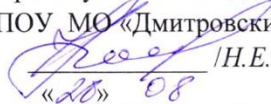


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«20» августа 2018г.
Протокол № 6

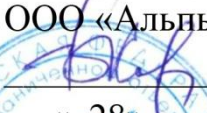
УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 /Н.Е.Горюшкина/
«20» 08 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Альпы-Гольф»
 В. С. Королев
« 28 » 08 2018 г.



г. Дмитров 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическим требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - принимать, комбинировать различные приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требований к качеству, условиях и срокам хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

	- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –245 часов, в том числе:

МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Объем образовательной программы - 53 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 42 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 8 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен

МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложных ассортиментов

Объем образовательной программы - 36 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 26 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 7 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен

Учебная практика по модулю 72 часа

Производственная практика по модулю 72 часа

Экзамен по модулю 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	лабораторных и практических	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	53	42	24		-		8
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	26	14		-		7
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				-		-
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72	-
	Всего:	245	68	38			72	15

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		53
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		53
<p style="text-align: center;">Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации</p>	Содержание учебного материала	4
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	Характеристика, последовательность этапов	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Содержание учебного материала	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Правила безопасного использования механического оборудования	
	Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	
	Тематика практических занятий	
Практическое занятие № 1. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием		
<p style="text-align: center;">Тема 1.2. Механическое оборудование</p>	Содержание учебного материала	4
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Правила безопасного использования механического оборудования	
	Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	
	Тематика практических занятий	
Практическое занятие № 1. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием		
<p style="text-align: center;">Тема 1.3. Весозмерительное оборудование</p>	Содержание учебного материала	4
	Весозмерительное и холодильное оборудование	
	Общие требования, предъявляемые к весам Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150	

	Требования безопасности при эксплуатации весов	
	Взвешивание продуктов	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 2. Оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4
	Холодильное оборудование	
	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	
	Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры	
	Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий	
Практическое занятие №3. Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием		
Тема 1.5 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	4
	Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Содержание учебного материала	4
	Виды посуды для подачи	
	Назначение посуды для подачи	
	Методы сервировки и подачи	
	Температура подачи	
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Содержание учебного материала	4
	Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	
	Виды, назначение упаковочных материалов	
Тема 1.8 Хранение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала	4
	Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	Правила хранения готовых блюд	

	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 4. Органолептический анализ: методы определения качества	
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала	4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	
	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 5. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	
Тема 1.10 Характеристика процессов подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала	4
	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 1.11 Отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала	1
	Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	Температуру подачи блюд и напитков	
Тема 1.12 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала	1
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	
	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	
Тема 1.13	Содержание учебного материала	1

Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	Расчет количества сырья, продуктов, массы полуфабрикатов, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении	
	Оформление акт проработки новой или адаптированной рецептуры	
	Проведение мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
	Самостоятельная работа:	8
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
Тема 2.1 Технология приготовления холодных десертов	Содержание учебного материала	4
	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого	
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента железированных сладких блюд	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	Содержание учебного материала	4
	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	
	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	
	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	
	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	
	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	
	Тематика лабораторных работ	

	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала	4
	Приготовление тулипного теста	
	Виды изделий из тулипного теста	
	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	Правила ведения бракеража	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста	
Тема 2.4 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Содержание учебного материала	4
	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	
	Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	
	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами	
	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	
	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	
	Тематика лабораторных работ	
Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога		
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	4
	Ассортимент и классификация горячих десертов	
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	
	Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	
	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	Правила ведения бракеража	
	Тематика лабораторных работ	
Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и		

	подачи определенного ассортимента начинок, соусов, глазури	
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала	2
	Правила подачи и технология приготовления сырного и шоколадного фондю	
	Правила подачи и технология приготовления фруктов фламбе	
	Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе	
	Арт-визаж при декорировании сложных горячих десертов. Правила выбора и технология приготовления соусов для горячих блюд	
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента	
	Требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент холодных напитков	
	Требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача	
	Самостоятельная работа:	7
Учебная практика Виды работ 1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		72

<p>2.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>3.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>4.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).</p> <p>5.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ</p>	72
<p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков 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.</p> <p>6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса,</p>	

до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Итого:	245

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

весы настольные электронные - 15
пароконвектомат - 1
конвекционная печь - 1
микроволновая печь - 1
расстоечный шкаф - 1
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комворки на человека - 7
фритюрница - 1
электрогриль (жарочная поверхность) - 1
плита wok - 1
гриль саламандра - 1
электроблинница - 1
электромармиты - 3
кофемашина с капучинатором - 1
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1
холодильник (оборудование для варки кофе на песке) - 2
шкаф холодильный - 1
шкаф морозильный - 1
шкаф шоковой заморозки - 1
льдогенератор - 1
охлаждаемый прилавок-витрина - 1
фризер - 1
стол холодильный с охлаждаемой горкой
гранитор - 1
тестораскаточная машина - 1
планетарный миксер - 5
диспансер для подогрева тарелок - 1
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
мясорубка - 1
слайсер - 1
машина для вакуумной упаковки - 1
куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
процессор кухонный - 1
овощерезка - 1
миксер для коктейлей - 1
привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1
соковыжималка (для citrusовых, универсальная) - 1
кофемолка - 1
лампа для карамели - 1
аппарат для темперирования шоколада - 1
стол с охлаждаемой поверхностью - 1
стол с гранитной поверхностью - 1
стол с деревянной поверхностью - 1
сифон - 3
газовая горелка (для карамелизации) - 3
барная станция для порционирования соусов - 1
набор инструментов для карвинга - 15

овоскоп - 1
нитраттестер - 1
машина посудомоечная - 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие [Текст] / В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
3. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Академия, 2014. - 399 с.

Основные источники (электронные издания):

4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Юрайт, 2016. - 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> - (дата обращения 30.01.2017)

Дополнительные источники

5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях [Текст] / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - М: Издательский центр: Академия, 2014 - 160с.
6. Здобнов, В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост.: В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
7. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания [Текст] / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 58 с.
8. Кондитерское производство: журнал [Текст] -2013. - №1-3, 2012. - № 1- 6.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предшествуют общий гуманитарный и социально-экономический цикл: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения; математический и общий естественнонаучный цикл: ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования; общепрофессиональные дисциплины: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организация питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность и финансовая грамотность; профессиональные модули: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГБПОУ МО «Дмитровский техникум». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.1 - 4.4	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад 		
	Умения	Лабораторная	Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами 	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков 		
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.2.- 4.4.	<p>Знания</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p>		оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS); - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS) 		
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS); - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков: с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 		
	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	продукции с прилавка/раздачи	практике	Экспертное наблюдение
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, 	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации	Практическая работа. Экзамен Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - определять задачи поиска и информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать	Знания - содержание актуальной нормативно-правовой	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
собственное профессиональное и личностное развитие	документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать	Знания - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
с коллегами, руководством, клиентами		Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа Практическая работа. Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантности в рабочем коллективе 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<p>практике</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа. Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - средства профилактики перенапряжения 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно- 	<p>Лабораторная работа</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) 	<p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий 	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>для решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение 	<p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных 	<p>Лабораторная работа</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты 	<p>Лабораторная работ.</p> <p>Практическая работа. Экзамен</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		практике	Экспертное наблюдение
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
Раздел 3. Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь			
ПК 4.4.	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - <i>особенности национальных</i> 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>традиций (WS);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS); - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, правила заполнения этикеток 		
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее 	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>-проводить анализ возможностей организации питания в области:</p> <p>применения сложных, инновационных методов приготовления, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров;</p> <p>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции,</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>размера, формы и т.д. имеющегося сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 		
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков; - разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска и информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; 	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- оформлять результаты поиска	практике	Экспертное наблюдение
	Действия - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знания - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		практике	Экспертное наблюдение
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения 	<p>Лабораторная работа</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантности в	Лабораторная работа Практическая	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	рабочем коллективе	<p>работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа. Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа. Экзамен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - средства профилактики перенапряжения 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знания - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		практике	Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- ведение общения на профессиональные темы	работа Экзамен Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знания - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план;	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

*Требования представлены в методических указаниях по практическим/ лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.