

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

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**

2018 г.

Одобрена цикловой методической
комиссией механико-
технологических дисциплин
Протокол №1 от 30.08.2018 г.
Председатель_____

Д.А. Чернова

Автор: Чернова Д.А.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальностям среднего
специального образования (СПО)
укрупненной группы 43.00.00 Сервис
и туризм по специальности: 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Смирнова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	40
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 рецептов 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:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 4.1– ПК4.4	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<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 	<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
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	- организация и контроль	- контролировать выбор и рациональное	

	<p>подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиям</p>	<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - 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>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -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;
--	---	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> -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
ОК 01	<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 	<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 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) 	<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>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 		
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска 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 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> -использование 	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно- 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-

	<p>актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования 	<p>правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<p>правовой документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> -понимать значимость своей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции;

	(специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	деятельности по профессии (специальности)	-общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-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)	-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
ОК 09	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

	<p>профессиональной деятельности</p>		
ОК 10	<p>-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>-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>	<p>-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>
ОК 11	<p>-определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составлять бизнес план; -презентовать бизнес-идею; -определение источников финансирования; -применение грамотных</p>	<p>-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>	<p>-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты</p>

	кредитных продуктов для открытия дела		
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК 4.1–ПК4.4	- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- 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 нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков,
	- контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	

	<p>десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>-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.;</p> <p>- 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;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- 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</p>	<p>правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>- <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i></p> <p>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></p> <p>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></p> <p>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></p>
--	---	--	---

		<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i> - <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> - <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> - <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания(WS)</i> 	
	<p>- организация и выполнение процессов порционирования и упаковки на вынос, хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; 	

		- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	-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;	-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

	<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 	<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) 	<ul style="list-style-type: none"> профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа 	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации

	<p>полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>результатов поиска;</p> <p>-оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p> <p>-применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>-определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p>	<p>-организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-психология коллектива;</p> <p>-психология личности;</p> <p>-основы проектной деятельности</p>

	-планирование профессиональной деятельность		
ОК 05	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	-сохранение и укрепление здоровья	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

	<p>посредством использования средств физической культуры;</p> <p>-поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>социальном развитии человека;</p> <p>-основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>-использовать современное программное обеспечение</p>	<p>-современные средства и устройства информатизации;</p> <p>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</p> <p>-ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>-особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	<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 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты
Раздел модуля 3. Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь			
ПК 4.4	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления, технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, 	<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, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости

		<p>новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров</p>	<p>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;</p>
	<p>-разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>	<p>- 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 традиций (WS);</i> - <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></p>

		-изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	- художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);
	- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-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	- 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 отпуска 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
ОК 01	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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) 	<ul style="list-style-type: none"> -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
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора 	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	<p>источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и 	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования

	самообразования		
ОК 04	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения

	-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте		
ОК 08	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-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)	-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
ОК 09	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-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;	-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

		-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности
ОК 11	-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	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 224 часа

Из них на освоение МДК- 116 часов

на практики: учебную - 36 часов и производственную- 72 часа

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	теоретических	практических	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	32	10		18		4
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе зарубежных кухонь.	80	72	42		18		8
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36				36		-
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72	-
	Всего:	224	104	52		36	72	12

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		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				36
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание учебного материала			2
	1.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2
	2.	Характеристика, последовательность этапов	2	
	3.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
Тема 1.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала			2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	2
	2.	Правила безопасного использования механического оборудования	2	
	3.	Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	2	
	Тематика практических занятий			2
	Практическое занятие № 1. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием			2
Тема 1.3. Весоизмерительное и холодильное оборудование	Содержание учебного материала			2
	1.	Весоизмерительное и холодильное оборудование	2	2
	2.	Общие требования, предъявляемые к весам и холодильному оборудованию	1	
	3.	Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150. Требования безопасности при эксплуатации весов.	2	

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

	Тематика практических занятий			2
	Практическое занятие № 4. Органолептический анализ: методы определения качества			2
Тема 1.7 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала			2
	1.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	2	2
	2.	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2	
	3.	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2	
	Тематика практических занятий			2
Практическое занятие № 5. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом			2	
Тема 1.8 Характеристика процессов подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала			2
	1.	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	
	3.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	
Тема 1.9 Отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала			2
	1.	Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском	2	2
	2.	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	3.	Температуру подачи блюд и напитков	2	
Тема 1.10 Оценка соответствия требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала			2
	1.	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	2
	2.	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	2	

		подготовки к реализации		
	3.	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	
Тема 1.11 Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	Содержание учебного материала			2
	1.	Расчет количества сырья, продуктов, массы полуфабрикатов, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении	2	2
	2.	Оформление акт проработки новой или адаптированной рецептуры	2	
	3.	Проведение мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	2	
		Самостоятельная работа		
		Составление технологической и технико-технологической карты на новую или адаптированную рецептуру десерта	3	4
Учебная практика по разделу 1 Виды работ				18
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>				

8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.			
9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.			
10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.			
13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.			
14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе зарубежных кухонь.			80
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе зарубежных кухонь.			80
Тема 2.1 Технология приготовления холодных десертов	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого	2
	2.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	2
	3.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2
	4.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2
	Тематика лабораторных работ		6
Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента железированных сладких блюд		6	

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	Содержание учебного материала			2
	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	2	2
	2.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	2	
	3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	2	
	4.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	2	
	5.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	2	
	Тематика лабораторных работ			
Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов				4
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала			2
	1.	Приготовление тулипного теста	2	2
	2.	Виды изделий из тулипного теста	2	
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	
	4.	Правила ведения бракеража	2	
	Тематика лабораторных работ			
Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста				4
Тема 2.4 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина,	Содержание учебного материала			2
	1.	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	2	2
	2.	Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	2	
	3.	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка,	2	

тирамису, чизкейка, бланманже.		сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами		
	4.	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			6
	Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога			6
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала			2
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов	2	2
	2.	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	2	
	3.	Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	2	
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	2	
	5.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	
	6.	Правила ведения бракеража	2	
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала			2
	1.	Правила подачи и технология приготовления сырного и шоколадного фондю	2	2
	2.	Правила подачи и технология приготовления фруктов фламбе	2	
	3.	Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе	2	
	4.	Арт-визаж при декорировании сложных горячих десертов. Правила выбора и технология приготовления соусов для горячих блюд	2	
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента	2	

сложного ассортимента	3.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2	
	4.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков	2	
	5.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	2	
	6.	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент холодных напитков	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	2	
	5.	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Самостоятельная работа			8
	1	Составление технологических и технико-технологических карт на холодные и горячие десерты	3	4
2	Подготовка презентаций на различные виды холодных и горячих десертов, напитков сложного изготовления.	3	4	
Учебная практика Виды работ				18
1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				

<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>		
Тема 2.9 Кухня России	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент	2
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	2
	3. Рецептуры, технология приготовления	2
	4. Актуальные направления в приготовлении	2
	5. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2
	Тематика лабораторных работ	4
Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни России	4	
Тема 2.10 Кухня Англии	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент	2
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	2
	3. Рецептуры, технология приготовления	2
	4. Актуальные направления в приготовлении	2

	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			4
	Лабораторная работа № 6. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Англии			4
Тема 2.11 Кухня Франции	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			4
Лабораторная работа № 7. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Франции			4	
Тема 2.12 Кухня Италии	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			4
Лабораторная работа № 8. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Италии			4	
Тема 2.13 Кухня Германии	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2		

	Тематика лабораторных работ			6
	Лабораторная работа № 9. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Германии, Китая, Японии			6
Тема 2.14 Кухни Китая и Японии	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тема 2.15 Татарская и Закавказская кухня	Содержание учебного материала			2
	1.	Классификация, ассортимент	2	2
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Производственная практика (концентрированная) Виды работ				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</p>				

<p>(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.</p> <p>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, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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</p>	
Всего	224

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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 комфорки на человека - 7 фритюрница - 1
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1
- плита wok - 1
- гриль саламандр - 1
- электроблинница - 1
- электромармиты - 3
- кофемашина с капучинатором - 1
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1
- ховоли (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

- ž миксер для коктейлей - 1
- ž привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1
- ž кофемолка - 1
- ž лампа для карамели - 1
- ž аппарат для темперирования шоколада - 1
- ž стол с охлаждаемой поверхностью - 1
- ž стол с гранитной поверхностью - 1
- ž стол с деревянной поверхностью - 1
- ž сифон - 3
- ž газовая горелка (для карамелизации) - 3
- ž барная станция для порционирования соусов -1
- ž набор инструментов для карвинга - 15
- ž овоскоп - 1
- ž нитраттестер - 1
- ž 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 рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост.: В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

7. 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, ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции; 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 учебных и производственных практиках ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж». 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 		

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"> - 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>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>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> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и 	<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</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на 		<p>требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>потребителя;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять 	<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>выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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.;</p> <p>- 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;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для</p>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 требований к безопасности готовой продукции; -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; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 и комплектования, упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<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.</p> <p>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 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 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса.</p> <p>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
	решения задач профессиональной деятельности		
	<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 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) 	<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>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; 	<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
	- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	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 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	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
	главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Виды работ на практике	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 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);	Лабораторная работа. Практическая работа.	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
	-применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знания -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной 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 -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;	Лабораторная работа. Практическая	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
	-планирование профессиональной деятельность	работа. Экзамен. Виды работ на практике	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	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Знания -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия	Лабораторная	Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-понимать значимость своей профессии (специальности);</p> <p>-демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<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>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знания</p> <p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<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>Умения</p> <p>-соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<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> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<p>Практике</p> <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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><i>Знания</i></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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i></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 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<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. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<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. 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 для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	оценкарезультатов 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 практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Знания -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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <p>-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</p> <p>-ведение общения на профессиональные темы</p>	<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.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Знания</p> <p>-основы предпринимательской деятельности;</p> <p>-основы финансовой грамотности;</p> <p>-правила разработки бизнес-планов;</p> <p>-порядок выстраивания презентации;</p> <p>- кредитные банковские продукты</p> <p>Умения</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p> <p>Лабораторная</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>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<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>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>
	<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.</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 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, жидкий азот, созревание 	<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</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>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; - особенности национальных традиций (WS); 		требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<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 отпуска 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 	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>организации питания, ее 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: 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, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;</p> <p>-рассчитывать количество сырья,</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>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>продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков; - разработка, адаптация рецептур 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. 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 профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы 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 оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
	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; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных	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. Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	практике	наблюдение
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации 	<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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<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; -оформлять результаты поиска 	<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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p>	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"> -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 	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></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>на практике</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности <p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<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>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	требованиями. Экспертное наблюдение
	<p>Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность 	<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>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов 	<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>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы 	<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> <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><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности <p><i>Умения</i></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>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</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>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<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 оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов 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 оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<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>Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности и</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.</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <p>-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</p> <p>-поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>-современные средства и устройства информатизации;</p> <p>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	<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><i>Умения</i></p> <p>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>-использовать современное</p>	<p>Лабораторная работа.</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
	программное обеспечение	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<i>Действия</i> -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<i>Знания</i> -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	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
	<i>Умения</i> -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	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>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>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. 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 работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. 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
		на 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.</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>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.</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>

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

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.