

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО
«Ратибор»

Е. Н. Шилова
« 20 / 11 »



УТВЕРЖАЮ:
Зам. директора по УПР

Н. А. Григорян
« 20 / 11 »



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Сухой Лог, 2018

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол № 1 от «26» августа 2016г)

Руководитель  /Л.А. Быкова ./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

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

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
--------------------------	---

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 348 ч:

из них на освоение МДК04.01 – 38 ч;

МДК 04.02 - 76 ч;

на практики учебную 108 и производственную – 72 ч;

консультации 12 час;

промежуточная аттестация 8час.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа ¹		
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.		учебная		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	38	32	16			6	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	52	44	24			8	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	24	20	10			4	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	180			108	72		
	Консультации	12						12
	Промежуточная аттестация ПМ 02 ПМ 03 ПМ 04 ЭКК	8						8
	Всего:	348	96	50	108	72	18	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 работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<i>Содержание учебного материала</i> Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i> Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд. Характеристика, последовательность этапов. Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	2
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих	<i>Содержание учебного материала</i> Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Подбор посуды для презентации горячих сладких блюд. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд.	2

сладких блюд		
Тема 1.4. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных десертов	<i>Содержание учебного материала</i> Технологический цикл приготовления холодных десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Подбор посуды для презентации холодных десертов. Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных десертов.	2
Тема 1.5. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих десертов и напитков	<i>Содержание учебного материала</i> Технологический цикл приготовления горячих десертов и напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Подбор посуды для презентации горячих десертов и напитков. Комбинирование способов приготовления горячих десертов и напитков с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих десертов и напитков	2
Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<i>Содержание учебного материала</i> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХА ССП). Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Тема 1.8. Организация и	Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,	2

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий	16
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.	2
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд.	2
	Практическое занятие 3 Организация рабочего места повара по приготовлению десертов.	2
	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач	2
	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач	2
	Практическое занятие 7 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Практическое занятие 8 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по заданиям, составленным преподавателем): ответы на контрольные вопросы и задания, составление схемы организации рабочего места по приготовлению холодного сладкого блюда: «Самбук яблочный».		6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2

<p>Приготовление, подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления десертов (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием); охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов).</p>	
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием); охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (самбука, крема), мороженого.</p>	2
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием); охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p>	2
<p>Тема 2.5. Подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная</p>	8

	упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе)	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (мусса)	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (крема)	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных	2
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд брендовых	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов	Содержание учебного материала	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане,)	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание.).	
Тема 2.9.	Содержание учебного материала	2

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
Тема 2.10. Подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p> <p>Практическое занятие 10. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p> <p>Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга)</p> <p>Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя)</p> <p>Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по заданиям, составленным преподавателем): расчет технологических карт.	8
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		

МДК. 04.03 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
Тема 3.2 Рецептуры, технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	2
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	2
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в	

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	2
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2
	Дифференцированный зачет комплексный	2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по заданиям, составленным преподавателем): расчет технологических карт для горячих напитков кофе, чай.	4
	<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и</p>	108

<p>горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 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>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: уборку вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения</p>	72

<p>выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждениеизамораживаниегоотовойпродукциисучетомобеспеченияеебезопасности), организация хранения.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Консультации	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного с элементами демонстрационного экзамена (комплексный)	8
Всего	348

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаги
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продук

		тов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО«Ратибор»	ОАО «Сухоложское Литье»
Оборудование		
на моечная двухсекционная	одоваяпечь (дляпиццы)	Весынастольныеэлектронные;
шина посудомоечная	ресдляпиццы	Пароконвектомат;
ь морозильник	есынастольныеэлектронные;	Конвекционнаяпечьилижарочн ыйшкаф;
озильник	ароконвектомат;	Микроволноваяпечь;
одильная установка	онвекционнаяпечьилижарочн ыйшкаф;	Расстоечныйшкаф;
одильник	икроволноваяпечь;	Плитаэлектрическая;
ф холодильный	асстоечныйшкаф;	Фритюрница;
одильная камера	плитаэлектрическая;	Электрогриль (жарочнаяповерхность);
офелеочистительная машина	ритюрница;	Шкафхолодильный;
печь	лектрогриль (жарочнаяповерхность);	Шкафморозильный;
очный шкаф	шкафхолодильный;	Шкафшоковойзаморозки;
гюрница	шкафморозильный;	Льдогенератор;
трическая плита	шина посудомоечная;	Тестораскаточнаямашина;
и загрузки	тол производственный с моечной ванной;	Планетарныймиксер;
шина протирачно-резательная	теллаж передвижной;	Блендер (ручнойсдополнительнойнасадк ойдлявзбивания);
конвектомат	оечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
онная машина универсальная	илкистоловые	Овошрезкаилипроцессоркухон ный;
павок «Бирюса 260 к»		Слайсер;
роволновая печь		Куттерилибликсер (длятонкогоизмельченияпродук тов) илипроцессоркухонный;
тропечь		Машинадлявакуумнойупаковки ;
водонагреватель		Газоваягорелка (длякарамелизации);
ельфер		Набор инструментов для карвинга;
		Овоскоп;

шина УKM (полный комплект)		
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечной ванной
		Производственный стол деревянным покрытием
		Производственный стол с мармоным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И 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 (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.

7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>

4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал

6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - теоретических заданий - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических</p>

	<p>труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>заданий - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК, УП, ПП -экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики экспертная оценка выполнения всех видов работ производственной практики сдача письменных отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена квалификационного о по модулю с элементами демонстрационного экзамена (комплексный); -экспертная оценка теоретических</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	<p>экспертная оценка выполнения всех видов работ производственной практики сдача письменных отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена квалификационного о по модулю с элементами демонстрационного экзамена (комплексный); -экспертная оценка теоретических</p>

	<p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	<p><i>заданий</i></p> <p><i>- экспертная оценка практических заданий</i></p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>-теоретических заданий</i></p> <p><i>- заданий для практических/</i></p>

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<i>лабораторных занятий;</i> <i>- заданий по учебной и производственной практике;</i> <i>- заданий для самостоятельной работы</i>
ОК. 02 Осуществлять поиск и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	понимание значимости своей профессии	<i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- теоретических заданий</i> <i>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК, УП, ПП</i> <i>-экспертная</i>

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		<i>оценка выполнения всех видов работ учебной практики</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	<i>экспертная оценка выполнения всех видов работ производственной практики</i> <i>сдача</i>
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<i>письменных отчетов по производственной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<i>- выполнения заданий экзамена квалификационног о по модулю с элементами демонстрационног о экзамена (комплексный);</i> <i>-экспертная оценка теоретических заданий</i> <i>- экспертная оценка практических заданий</i>