



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:38:46

Приложение № 5-23



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

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

г. Сергиев Посад
2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.), с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренные ФГОС

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Мальцева Е.Е. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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. Перечень профессиональных компетенций.

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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 Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 16
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 17
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 22
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 24

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:
(дополнительные знания и умения)

Иметь практический опыт	- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки 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
Дополнительные знания и умения	- рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни

	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни.
--	---

1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 654 часов

в том числе в форме практической подготовки – 482 часов

Из них на освоение:

МДК 04.01 – 72 часа

МДК 04.02 – 150 часа

В том числе,

самостоятельная работа – 20 часов

на практики, в том числе

учебную УП.04 – 324 часа

и производственную ПП.04 -108 часов

на консультации – 12 часов

на промежуточную аттестацию - 8 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК		Практики			
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
ПК 4.1. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	62	16	59	16	-	-	-	3
ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	140	34	123	34	-	-	-	17
ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	Учебная практика	324	324				324		
ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР	Производственная практика	108	108	-	-	-		108	-

14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24									
	Промежуточная аттестация по МДК.04. 01	8		-	-	-	-	-	-
	Консультации	12							
	<i>Всего:</i>	654	482	162	50	-	360	216	20

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	4
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		59	16
Тема 1.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. 2. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд с раздачи прилавка; упаковка, подготовка готовых холодных сладких блюд, десертов к отпуску на вынос. 4. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, процессу хранения и подготовки к реализации	9	
	Практическая работа №1 Составление схем по организации и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд и десертов.	2	2

	Практическая работа №2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления и реализации холодных сладких блюд и десертов	2	2
Тема 1.2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	14	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. 2. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд с раздачи прилавка; упаковка, подготовка готовых горячих сладких блюд, десертов к отпуску на вынос. 4. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практическая работа №3 Составление схем по организации и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд и десертов		
	Практическая работа №4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления и реализации горячих сладких блюд и десертов		
Тема 1.3	Содержание	10	

Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих напитков	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков. 2.Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих напитков с раздачи прилавка, упаковка, подготовка готовых горячих напитков к отпуску на вынос. 4.Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих напитков , процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практическая работа № 5 Составление схем по организации и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих напитков.	2	2
	Практическая работа № 6 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления и реализации горячих напитков	2	2
Тема 1.4 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных напитков	Содержание	10	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков. 2.Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска холодных напитков с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых холодных напитков к отпуску на вынос.		

	4.Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных напитков, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	Практическая работа №7 Составление схем по организации и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков.	2	2
	Практическая работа № 8 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления и реализации холодных напитков	2	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		3	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		123	34
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание	12	2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		

	3. Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Презентация блюд. 4. Технология приготовления компотов. Презентация блюд. 5. Технология приготовления киселей разных консистенций. Презентация блюд. 6. Технология приготовления желе. Презентация блюд. 7. Технология приготовления муссов. Презентация блюд. 8. Технология приготовления самбуков. Презентация блюд. 9. Технология приготовления кремов. Презентация блюд. 10. Технология приготовления мороженого. Презентация блюд 11. Технология приготовления парфе. Презентация блюд. 12. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)) 13. Порционирование, эстетичная 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)		
	Практическая работа № 1 <u>Расчеты для приготовления сладких блюд</u> Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд. Расчет количества порций сладких блюд из имеющихся продуктов.	2	2
	Лабораторная работа № 1 <u>Холодные сладкие блюда</u> Приготовление, оформление и отпуск компотов, киселей	2	2
	Лабораторная работа № 2 <u>Холодные желированные сладкие блюда</u> Приготовление, оформление и отпуск самбука, мусса	2	2

	Лабораторная работа № 3 <u>Замороженные сладкие блюда</u> Приготовление, оформление и отпуск граните, парфе	2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Технология приготовления горячих сладких блюд: пудингов. Презентация блюд. 3. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок. Презентация блюд. 4.Технология приготовления горячих сладких блюд: гренок с плодами и ягодами. 5. Технология приготовления шарлоток. Презентация блюд. 6. Технология приготовления фруктов в тесте. Презентации блюд 7. Правила проведения бракеража готовых горячих сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи горячих сладких блюд в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)) 13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	10	
	Лабораторная работа № 4 <u>Горячие сладкие блюда</u> Приготовление, оформление и отпуск пудингов	2	2
	Лабораторная работа № 5 <u>Горячие сладкие блюда</u> Приготовление, оформление и отпуск фруктов в тесте	2	2

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	Содержание 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Технология приготовления фруктовых и ягодных десертов. Презентация десертов. 3.Технология приготовления творожных десертов. Презентация десертов. 4.Технология приготовления шоколадных десертов. Презентация десертов. 5. Технология приготовления десертов со сливками. Презентация десертов. 6.Технология приготовления десертов с бисквитом. Презентация десертов. 7. Технология приготовления десертов с мороженым. Ассортимент. Презентация десертов 8. Технология приготовления ореховых десертов. Презентация десертов. 9.Правила проведения бракеража готовых десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи десертов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	19	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление творожных десертов.	2	2
	Лабораторная работа № 7 Приготовление шоколадных десертов.	2	2
	Лабораторная работа № 8 Приготовление десертов с бисквитом.	2	2

	Лабораторная работа № 9 Приготовления ореховых десертов	2	2
	Лабораторная работа № 10 Приготовления фруктовых и ягодных десертов	2	2
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	11	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Технология приготовления чая. Ассортимент. Презентация. 3. Технология приготовления чайных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. 4. Технология приготовления кофе. Ассортимент. Презентация кофе. 5.Технология приготовления кофейных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. 6.Технология приготовления какао. Ассортимент. Презентация какао. 7.Технология приготовления шоколада. Ассортимент. Презентация какао 8. Правила проведения бракеража горячих напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска горячих напитков, способов подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)) 9.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)		
	Практическая работа № 2 <u>Расчеты для приготовления напитков</u> Расчет количества продуктов для приготовления напитков. Расчет количества порций напитков из имеющихся продуктов	2	2

	Лабораторная работа № 11 <u>Горячие напитки</u> Приготовление кофе и кофейных напитков	2	2
	Лабораторная работа № 12 <u>Горячие напитки</u> Приготовление какао и шоколада	2	2
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков	Содержание	20	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа 2.Технология приготовления холодного чая. Ассортимент. Презентация напитков. 3. Технология приготовления фруктовых и ягодных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. 4.Технология приготовления молочных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. 5.Технология приготовления кисломолочных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. 6.Технология приготовления квасов. Ассортимент. Презентация напитков. 7. Технология приготовления морсов. Ассортимент. Презентация напитков. 8. Технология приготовления крюшонов. Ассортимент. Презентация напитков. 9. Технология приготовления коктейлей с мороженым. Ассортимент. Презентация напитков 10. Технология приготовления безалкогольные смешенные коктейли. Ассортимент. Презентация напитков. 11. Правила проведения бракеража холодных напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных напитков, способов подачи холодных напитков в зависимости от типа организации питания и способа		

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)) 12.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)		
	Лабораторная работа № 13 <u>Холодные напитки</u> Приготовление фруктовых и ягодных напитков	2	2
	Лабораторная работа № 14 <u>Холодные напитки</u> Приготовление крюшонов и морсов	2	2
	Лабораторная работа № 15 <u>Холодные напитки</u> Приготовление безалкогольных коктейлей.	2	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составить схемы технологического процесса приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. 5.Составить таблицу «Классификация простых холодных сладких блюд». 6.Составить таблицу «Классификация простых горячих сладких блюд». 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10. Решение задач по расчету количества продуктов для приготовления горячих, холодных сладких блюд, десертов, напитков».		17	

11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: «Приготовление горячих, холодных сладких блюд, десертов, напитков».		
Учебная практика по ПМ 04 Виды работ: 1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цеху. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. 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. 8. 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. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче.	324	324

12. 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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Производственная практика по ПМ 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента: порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	108	108

готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Экзамен (промежуточная аттестация)	8	
Всего	658	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория

Учебная кухня ресторана,

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито; - шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и

технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.18
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019- 544с.

10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
19. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].19
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7 нные) <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	безопасности, охране 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.	
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	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);	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска;	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и

	– адекватность определения источников нужных ресурсов разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ 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, демонстрировать	- понимание значимости своей профессии	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
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	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
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	