

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

О.Р. Скальская

«02» сентября 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента десертов, напитков сложного 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 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

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	В: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд,
-------------------------	--

	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 расходов, способы сокращения потерь, сохранения, пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:

Всего 410 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 288 часов

Из них на освоение МДК – 77 часов

в том числе лабораторно-практических занятий – 36 часов

самостоятельная работа – 19 часов

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 180 часов;

консультаций – 14 часов

промежуточная аттестация – 12 часов (в виде экзамена по модулю)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики				
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборат. и практические занятия										
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	
ПК 4.1.- 4.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ЛР 1 ЛР 4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32		26		8					6
ПК 4.2- 4.5. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 4 ЛР 10	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	64		51		28					13
ПК 4.1- 4.5. ОК 1- 9. ЛР 13	Производственная практика (по профилю специальности)	288	288				108	180			
ПК 4.1- 4.5. ОК 1- 9. ЛР 5 ЛР 13	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	26			12					14	
	Всего	410	288	77	12	36	108	180	14	19	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		32			
Раздел 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					16
Тема 1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья Тема 3. Принцип действия и правила	<i>Содержание учебного материала</i>	12			
	1.Общие сведения. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 61-71
	2.Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 71-83
	3.Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 85-99
	4.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 101-118
	5. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 124-138
Принцип действия и правила	6. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных и горячих	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 138-

безопасной эксплуатации и технологического оборудования холодного цеха Тема 4. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса	напитков. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха				142
	<i>Практическое занятие №1,2</i>	4			
	1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод, компотов, киселей	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 124-138
	2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, суфле, шарлотки	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 138-142
Раздел 2. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента					14
Тема 1. Классификация и ассортимент сладких блюд. Тема 2. Подготовка сырья и продуктов Тема 3. Подготовка желирующих веществ	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	7. Классификация и ассортимент сладких блюд. Подготовка сырья и продуктов. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод, консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 151-162
	8. Подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, яиц и яичных продуктов. Подготовка шоколада	2	2	Интер активная доска	[7] Стр 162-165
	9. Дифференцированный зачет	2	2	карточки-задания	
	<i>Практическое занятие №3,4</i>	4			
	3. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт	2	2	карточки-задания	[7]
	4. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2	2	состав. заявок	[7]
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	6		Интер активная доска,	[7] интернет

	<p>вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>			интернет ресурсы	ресурсы
<i>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</i>					64
Раздел 2. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента					24
Тема 1.	<i>Содержание учебного материала</i>	10			
Приготовление холодных сладких блюд	1. Приготовление холодных сладких блюд. Натуральные фрукты и ягоды, экзотический фруктовый салат, каннелони из ананасов с бананом, яблоки и бананы на гриле, пюре из свежих фруктов.	2	2,3	Интер активная доска	[7] Стр. 165-174
Тема 2. Натуральные фрукты и ягоды	2. Приготовление компотов и фруктов в сиропе. Тыквенно-яблочный компот, компот из ревеня с имбирем, томленный в вине ананас	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 177-187
Тема 3. Компоты и					

фрукты в сиропе. Тема 4. Желированные сладкие блюда Тема 5. Муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки	3. Приготовление желированных сладких блюд. Кисели, желе многослойное, комбинированное, шоколадное. Мягкое желе из манго, чибуст из портвейна, панакотта	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 187-195
	4. Приготовление муссов, самбуков, кремов и взбитых сливок	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 204-216
	5. Приготовление мороженого: сливочного, клубничного, сорбетов	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 216-220
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3,4,5</i>	14			
	1. Приготовление, сервировка и подача экзотического фруктового салата, пюре из свежих фруктов. Приготовление тыквенно-яблочного компота, груши медовой.	2	2,3	Сырье, ТК	[7] Стр. 165-174
	2. Приготовление, сервировка и подача киселя из клюквы, желе из молока, панакотты	4	2,3	Сырье, ТК	[7] Стр. 177-187
	3. Приготовление мусса клюквенного, яблочного на манной крупе, самбука абрикосового	4	2,3	Сырье, ТК	[7] Стр. 204-216
	4. Приготовление крема ягодного, кофейного, сливки лимонные. Шоколадный мусс со сливками.	2	2,3	Сырье, ТК	[7] Стр. 216-220
	5. Приготовление клубничного мороженого, ягодного сорбета	2	2,3	Сырье, ТК	[7] Стр. 216-220
Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента					16
Тема 1. Приготовление горячих сладких блюд Тема 2. Приготовление	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	6. Приготовление горячих сладких блюд: суфле фруктового, суфле с горячими ягодами, пудингов	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 220-226
	7. Приготовление блинчиков: блинчики «Креп-Сюзет», блинные	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.

ие блинчиков	мешочки с абрикосами, сладкие роллы из блинчиков. Сладкие блюда из теста			доска	227-232
Тема 3. Блюда из яблок	8. Приготовление блюд из яблок: яблочный крамбл с изюмом, фрадживана с яблоками, яблочный штрудель.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 232-240
Тема 4. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд	Простые элементы оформления десертов и сладких блюд				
	<i>Лабораторная работа № 6,7,8</i>	10			
	6. Приготовление суфле фруктового, шоколадного. Шоколадного пудинга из манной крупы	4	2		[7] Стр. 220-226
	7. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзет», блинные мешочки с абрикосами.	2	2		[7] Стр. 227-232
	8. Приготовление яблочного крамбла с изюмом, яблочного штруделя из тесто «Фило»	4	2,3		[7] Стр. 232-240
Раздел 4. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента					4
Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	9. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков. Приготовление холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты; фруктово-ягодные напитки; квас; крющон	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 242-260
	<i>Лабораторная работа № 9</i>	2			
	9. Приготовление лимонада имбирного, смузи фруктового, коктейль молочно-шоколадного, «Мохито» безалкогольный, крющон апельсиновый.	2	2		[7] Стр. 242-260
Раздел 5. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента					20
Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков: чая; кофе. Приготовление согревающих напитков: сбитень, глинтвейн, пунш, грог	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 260-274

горячих напитков Тема 2. Какао. Шоколад. Согревающе напитки Тема 3. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	11. Приготовление какао и шоколада, согревающих напитков: сбитень, глинтвейн, пунш, грог. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Сервировка и подача сладких блюд и напитков.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 275-280
	<i>Лабораторная работа № 10</i>	2			
	10. Приготовление, оформление, отпуск фруктового чая, кофе по-варшавски, кофе по-венски, какао с мороженым, пунш чайный	2	2		[7] Стр. 260-274
	<i>Содержание учебного материала</i>	1			
	12. Дифференцированный зачет	1	2,3		
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	13			
	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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			Интер активная доска интернет ресурсы	Интернет ресурсы

Учебная и производственная практика ПМ.04 (Виды работ)				
Учебная практика			Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	2	
2	Организация рабочего места. Приготовление холодных сладких блюд: экзотического фруктового салата, яблоки и бананы на гриле, пюре из свежих фруктов	6	3	
3	Организация рабочего места. Приготовление компотов (из свежих, консервированных, свежемороженых ягод и фруктов). Фруктов в сиропе (груша медовая, томленый в вине ананас). Оценка качества компотов, фруктов в сиропе	6	3	
4	Организация рабочего места. Приготовление железированных сладких блюд. Приготовление киселей из свежих плодов и ягод, молочного густого, апельсинового студня.	6	2	
5	Организация рабочего места. Приготовление желе из свежих плодов и ягод, желе из молока, панакота	6	3	
6	Организация рабочего места. Приготовление мусса клюквенного, мусса яблочного на манной крупе. Приготовление самбука абрикосового.	6	3	
7	Организация рабочего места. Приготовление кремов: ягодного; крем-брюле; сабайон.	6	3	
8	Организация рабочего места. Приготовление взбитых сливок: сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные; шоколадный мусс со сливками.	6	3	
9	Организация рабочего места. Приготовление мороженого: сливочный пломбир; клубничное мороженое; дынный сорбет. Варианты подачи, техника декорирования тарелки	6	2	
10	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: суфле фруктовое, суфле с горячими ягодами. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	2	
11	Организация рабочего места. Приготовление пудинга сухарного с фруктовым соусом, пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	2	
12	Организация рабочего места. Приготовление блинчиков	6	3	

	«Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.		
13	Организация рабочего места. Приготовление яблочного крамбла с изюмом и карамельным соусом, фрадживана с яблоками. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	2
14	Организация рабочего места. Приготовление шарлотки бисквитной с карамелью, яблочного штруделя из теста «Фило» со сладким соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	2
15	Организация рабочего места. Приготовление фруктово-ягодных напитков: клюквенный; яблочный; из плодов шиповника; фруктовый смузи. Варианты подачи холодных напитков.	6	3
16	Организация рабочего места. Приготовление коктейля молочно-шоколадного, «Мохито» безалкогольного крушона клубничного, чая с лимоном холодного. Варианты подачи холодных напитков.	6	3
17	Организация рабочего места. Приготовление горячего чая (с сахаром, вареньем, джемом, медом, лимоном). Приготовление кофе (по-варшавски, по-венски, капучино, по-восточному) Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.	6	3
18	Организация рабочего места. Приготовление какао с молоком, горячего шоколада со взбитыми сливками сбитня пряного, глинтвейна. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.	6	3
	ВСЕГО		108
	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.04 (Виды работ)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. Санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6	2
2	Организация рабочего места. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, карпаччо из ананаса с имбирным соусом. Оценка качества сладких блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3

3	Организация рабочего места. Приготовление тартара из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом. Оценка качества сладких блюд.		
4	Организация рабочего места. Приготовление, фруктового супа с дыней и ягодным морсом. Оценка качества сладких блюд.		
5	Организация рабочего места. Приготовление пюре из свежих фруктов, фруктового минестроне с соусом банановым с базиликом. Оценка качества сладких блюд.		
6	Организация рабочего места. Приготовление компота из апельсинов, мандаринов. Компота из персиков		
7	Организация рабочего места. Приготовление компотов из малины, клубники, земляники. Оценка качества компотов, фруктов в сиропе	6	3
8	Организация рабочего места. Приготовление компота из смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, ягод.		
9	Организация рабочего места. Приготовление тыквенно-яблочного компота, яблочного отвара с инжиром и черносливом, груши медовой. Оценка качества сладких блюд.		
10	Организация рабочего места. Приготовление киселя клюквенного, киселя из апельсинов, киселя молочного густого. Оценка качества сладких блюд.		
11	Организация рабочего места. Приготовление киселя из кураги, апельсинового студня. Оценка качества сладких блюд.		
12	Организация рабочего места. Приготовление желе из цитрусовых, желе из молока. Оценка качества сладких блюд.	6	3
13	Организация рабочего места. Приготовление апельсинового заливного с клубникой. Оценка качества сладких блюд.		
14	Организация рабочего места. Приготовление панакотты, мягкого желе из манго. Оценка качества сладких блюд		
15	Организация рабочего места. Приготовление мусса клюквенного, мусса яблочного на манной крупе. Оценка качества сладких блюд.	6	3
16	Организация рабочего места. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Оценка качества сладких блюд.		
17	Организация рабочего места. Приготовление кремов: ягодного, ванильного, шоколадного, кофейного. Оценка качества кремов.		
18	Организация рабочего места. Приготовление сливок, взбитых с орехами, шоколадные, лимонные. Оценка качества сладких блюд.		
19	Организация рабочего места. Приготовление шоколадного мусса со сливками. Оценка качества сладких блюд.		

20	Организация рабочего места. Приготовление крем-брюле, крем-брюле фисташковое, крем-карамель. Оценка качества сладких блюд.		
21	Организация рабочего места. Приготовление крема «Карамель», сабайон, крем тыквенный из сифона. Оценка качества сладких блюд.		
22	Организация рабочего места. Приготовление клубничного мороженого, шоколадного снега, дынного сорбета. Оценка качества сладких блюд.		
23	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: клубничного суфле, суфле фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	3
24	Организация рабочего места. Приготовление пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом, шоколадного пудинга из манной крупы. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	2,3
25	Организация рабочего места. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	3
26	Организация рабочего места. Приготовление фрадджипан с яблоками, яблочного штруделя из тесто «Фило» со сладким соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	3
27	Организация рабочего места. Приготовление фруктово-ягодных напитков: напиток фруктовый с клубникой и лесными орехами, фруктовый смузи, коктейль молочно-шоколадный.		
28	Организация рабочего места. Приготовление крошона клубничного, холодного чая с лимоном, кофе-глясе, кваса домашнего. Варианты подачи холодных напитков. Оценка качества напитков.	6	3
29	Организация рабочего места. Выбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячего чая, кофе, какао, шоколада. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.	6	3
30	Организация рабочего места. Приготовление согревающих напитков: сбитень пряный, глинтвейн, пунш чайный.	6	3
	Дифференцированный зачет		
	<i>ВСЕГО</i>	180	
	<i>Консультации по практике</i>	8	
	<i>Консультации по экзамену</i>	6	
	<i>Демонстрационный экзамен по модулю</i>	12	
	<i>ИТОГО</i>	206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.04

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета .

Техническое оснащение и организации рабочего места предлагает наличие лаборатории или учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1

14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
39	Овоскоп	1
40	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
41	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
42	Стол производственный с моечной ванной	15
43	Стеллаж передвижной	2

44	Моечная ванна двухсекционная	1
----	------------------------------	---

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Набор ножей «поварская тройка»	15	
18	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
19	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2019. - 128 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,

напитков сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2019.— 320 с., [16] с. цв. вкл.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

7. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 240 с.

9. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

10.Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

4. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. – 272 с.

5. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.

6. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.3. Организация образовательного процесса

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

Освоению ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры; ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в

пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<i>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</i>		
<p>ПК 4.1. – ПК 4.2. 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 регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Текущий контроль: практическое задание.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме дифференцированного зачета; <p>Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - Приготовление холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН, ТБ и ТК; - Проведение бракеража десертов согласно требованиям Госстандарта 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения лабораторных работ №1,2,3 по междисциплинарному курсу; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная</p>

ассортимента	- Хранение, отпуск холодных десертов сложного ассортимента; -Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи	аттестация: - в форме дифференцированного зачета Оценка выполнения УП и ПП
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализу и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 4.3. Осуществлять приготовление,	- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных	Текущий контроль: -оценка

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>ингредиентов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН и ТБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление горячих десертов сложного ассортимента; в соответствии с требованиями СТН ТБ и ТК; - Проведение бракеража десертов согласно требованиям Госстандарта; - Хранение, отпуск горячих десертов сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздач <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>выполнения лабораторных работ №1,2,3,4,5,6 по междисциплинарному курсу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме дифференцированного зачета <p>Оценка выполнения УП и ПП</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> <p>Взаимодействие с одногруппниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - Приготовление холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН, ТБ и ТК; - Проведение бракеража десертов согласно требованиям Госстандарта; - Хранение, отпуск холодных 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения лабораторных работ № 7,8 по междисциплинарному курсу; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>напитков сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи</p>	<p>аттестация: - в форме дифференцированного зачета Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - Приготовление горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН, ТБ и ТК - Проведение бракеража десертов согласно требованиям Госстандарта; - Хранение, отпуск горячих напитков сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка, раздачи</p> <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторных работ № 9,10 по междисциплинарному курсу; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: демонстрационный экзамен Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Основы</p>

		финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов
--	--	---

