

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

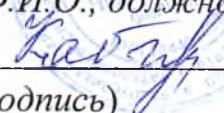
СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

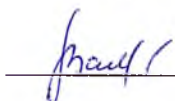
Разработчик (и):

Ерашова Мария Николаева – преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело».

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации программы профессионального модуля	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (-далее ОК), профессиональные компетенции (-далее ПК), умения (-далее У), знания (-далее З.), практический опыт (-далее ПО), личностные результаты воспитания (-далее ЛР)

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР.15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	ЛР14. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н. 2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н. 3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н. 4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н. 5 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н. 6 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	Н. 7 - контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	У. 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У. 5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У. 6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У. 7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать	3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	3.4 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	3.5 - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
	3.6 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
	3.7 - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	3.8 - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки - **180 часов**:

в том числе в форме практической подготовки - **154 ч.**

Из них на освоение МДК - **66 часов**, в т.ч .консультации – **4 часа**

практики: учебная - **72 ч.**

производственная – **36 ч.**

Промежуточная аттестация

- дифференцированный зачет по МДК 04.01. – 2 часа (за счет часов по практике);

- дифференцированный зачет по МДК 04.02. – 2 часа (за счет часов по практике);

- дифференцированный зачет (комплексный по УП.04. ПП.04, за счет часов по ПП)

Экзамен (квалификационный) по ПМ.04- 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Теория	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5		6	8	9	10
ПК 4.1-4.5 Н 1-4 У 4-6 3 1-4 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16	ПМ.04 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК04.01	10	6	10	4	6	ДЗ	-	-
ПК 4.1-4.3 Н 1-4 У 4-6 3 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16	ПМ.04 Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента МДК04.01	92	86	20	6	14		54	18
ПК 4.4-4.6 Н 4-7 У 4-6 3 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15	ПМ.04 Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента МДК04.02	68	62	32	6	26	ДЗ	18	18
	Консультации	4					4конс		
ПК 4.1-4.6 Н 1-7 У 1-7 3 1-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16	Учебная практика всего ч						Комплексный ДЗ	72	
	Производственная практика всего ч								36
	Экзамен квалификационный по ПМ.04	6	6				6		
	Всего:	180	160	62	16	46	6/4 конс	72	36

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Уровень усвоения	Код Н/У/З/ПК/ОК/ЛР
1	2		3	4	5
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			32		
ПМ.04 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.01			10/6	2-3	ПК 4.1-4.5 Н 1-4 У 4-6 З 1-4 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		3	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1		ПК 4.1,4.2 У 1-3 З 1-4 ОК 1-4,7,8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	3	
	1	Практическая работа №1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2		ПК 4.1 –4.5 Н 1-2 У 1-3 З 1-4 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
Тема 1.2 Характеристика процессов	Содержание учебного материала		1	2	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напит-	1		ПК 4.1-4,5

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		ков сложного ассортимента Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			У 1-3 З 1-4 ОК1-4,78,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		6	2	ПК 4.1-4,5 У 1-3 З 1-4 ОК1-4,78,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуску холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1		
	2	Санитарно-гигиенические требования Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4	3	ПК 4.1 –4.5 Н 1-2 У 1-3 З 1-4 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
	1	Практическая работа №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
	2	Практическая работа №3 Решение ситуационных задач. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
ПМ.04 Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента МДК.04.01			18/12 2ч конс+ 2ч Д.3	2-3	ПК 4.1-4.3 Н 1-4 У 4-6 З 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		8	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики гото-	1		ПК 4.1, 4.2 У 4-6 З 5-7

		вых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	3	
	1	Лабораторная работа №1 Приготовление парфе, шербета, ледяного салата из фруктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2		ПК 4.1, 4.2 Н 1-3 У 4-6 З 5-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Лабораторная работа №2 Приготовление тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	4		
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		10	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1		ПК 4.1, 4.3 У 4-6 З 5-7

		Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.			ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	3	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1		
	4	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	3	
	1	Лабораторная работа №3 Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4		ПК 4.1, 4.3 Н 1-4 У 4-6 З 5-7
	2	Лабораторная работа №4 Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2		ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Консультации: повторение пройденного материала			2	2	
Дифференцированный зачет по МДК.04.01			2		ПК 4.1-4.3 Н 1-4 У 4-6

			3	3 5-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Всего по МДК.04.01		32		
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34		
ПМ.04 Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента МДК. 04.02		30/ +2ч конс+ 2ч ДЗ		ПК 4.4-4.6 Н 4-7 У 4-6 З 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		12	2
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	ПК 4.4, У 4-6 З 5-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	3	Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение).	1	
	4	Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	3
	1	Практическая работа №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ПК 4.4,4.6 Н 1-2 У 4-6 З 5-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Практическая работа №2 Составление ТК и ТТК на приготовление холодных напитков сложного ассортимента	2	
	3	Лабораторная работа №1 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	4	

		напитков сложного ассортимента. ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.			
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		18	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1		ПК 4.5,4.6 У 4-6 З 5-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		16	3	
	1	Практическая работа №3 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2		ПК 4.5,4.6 Н 1-4 У 4-6 З 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
	2	Практическая работа №4 Составление ТК и ТТК на приготовление горячих напитков сложного ассортимента	2		
	3	Практическая работа №5 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	4	Практическая работа №6 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2		
	5	Лабораторная работа №2 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад). Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента творческое оформление и эстетичная подача.	4		
	6	Лабораторная работа №3 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента (кисели, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар). Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента творческое оформление и эстетичная подача.	4		
Консультации: повторение пройденного материала			2		
					ПК 4.4-4.6

Дифференцированный зачет по МДК.04.02		2	3	Н 1-7 У 4-6 З 5-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15
Всего по МДК.04.02		34		
Учебная практика по ПМ 04		72	3	ПК 4.1-4.6 Н 1-7 У 1-7 З 1-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Виды работ				
Тема1. Инструктаж. Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	Содержание	6	3	ПК 4.1.,4.2 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	-инструктаж по охране труда и технике безопасности, противопожарной безопасности в лаборатории, по организации труда; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - Порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.			
Тема 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: низкокалорийных желе	Содержание	6	3	ПК 4.1.,4.2 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
	- организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд;			

	- правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - Порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.			
Тема 3. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: приготовление и подача мусса	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.1.,4.2 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 4. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: мороженого, парфе, сорбета, бланманже.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - Порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.1.,4.2 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 5. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова»	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных слад-	6	3	ПК 4.1.,4.2 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16

	ких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - Порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.			
Тема 6. Приготовление и оформление горячих сладких блюд: суфле ванильного, пудинга сухарного.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды приготовления и оформления горячих сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.	6	3	
Тема 7. Приготовление и оформление горячих сладких блюд: фондю, десертов с приемами фламбе.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды приготовления и оформления горячих сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.1, 4.3 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 8. Приготовление и оформление горячих сладких блюд: приготовление и подача гурьевской каши.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды приготовления и оформления горячих сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов;	6	3	ПК 4.1, 4.3 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16

	-механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного блюда; - бракераж готового блюда.			
Тема 9. Приготовление и оформление холодных плодово-ягодных напитков: приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей, фраппе, компоты из ягод и фруктов.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных напитков; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных напитков; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных напитков; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных напитков; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного напитка; - бракераж готового блюда	6	3	ПК 4.4 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 10. Приготовление и оформление горячих напитков: киселей.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления горячих напитков; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих напитков; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих напитков; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих напитков; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного напитка; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.5,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 11. Приготовление и оформление горячих напитков: глинтвейна, грога, чая.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления горячих напитков; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих напитков;	6	3	ПК 4.5,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16

	ков; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих напитков; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих напитков; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного напитка; - бракераж готового блюда.			
Тема 12. Приготовление и оформление горячих напитков: горячего шоколада, кофе, какао.	Содержание - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления горячих напитков; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих напитков; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих напитков; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих напитков; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного напитка; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.5,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Производственная практика по ПМ 04		36	3	ПК 4.1-4.6 Н 1-7 У 1-7 3 1-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Виды работ				
Тема 1. Инструктаж. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов	Содержание -инструктаж по охране труда и технике безопасности, противопожарной безопасности, по организации труда на предприятии; - ознакомление с предприятием; - ознакомление с ассортиментом холодных и горячих сладких блюд, и напитков, реализуемых на предприятии; - приготовление холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов;	6	3	ПК 4.1.,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16

	- правильный выбор способов и технология приготовления холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленных холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов; - бракераж готового блюда.			
Тема 2. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины)	Содержание - приготовление и оформление холодных сладких блюд из молока и молочных продуктов; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного холодного сладкого блюда; - бракераж готового блюда	6	3	ПК 4.1.,4.2,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 3. Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни)	Содержание - приготовление и оформление горячих сладких блюд из плодов и ягод; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления горячих сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного горячего сладкого блюда; - бракераж готового блюда	6	3	ПК 4.1.,4.3,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК.01-08,10,11 ЛР. 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 4. Организация про-	Содержание	6	3	

цесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- приготовление и оформление холодных сладких блюд из фруктов; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных сладких блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных сладких блюд; - правильный выбор способов и технология приготовления холодных сладких блюд; - правильное планирование и ведение процесса приготовления холодных сладких блюд; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного холодного сладкого блюда; - бракераж готового блюда			ПК 4.4,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Тема 5. Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	Содержание - приготовление и оформление горячих напитков из кофе и какао; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления горячих напитков; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления горячих напитков; - правильный выбор способов и технология приготовления горячих напитков; - правильное планирование и ведение процесса приготовления горячих напитков; - порционирование, оформление и температура подачи приготовленного напитка; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 4.5,4.6 Н 1-7 У 1-7 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16
Комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04	Содержание - составить ТК или ТТК для приготовления холодного или горячего сладкого блюда и напитка с предприятия прохождения практики; - составить алгоритм приготовления холодного или горячего сладкого блюда и напитка с предприятия прохождения практики; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления холодных или горячих сладких блюд и напитков; - приготовить холодное или горячее сладкое блюдо и напиток с предприятия прохождения практики; - провести бракераж приготовленного сладкого блюда и напитка	6	3	ПК 4.1- 4.6 Н 1-7 У 1-7 З 1-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8, 10,13,14,15,16

Экзамен Квалификационный	6		ПК 4.1-4.6 Н 1-7 У 1-7 3 1-8 ОК 1 –8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16
Всего по ПМ.04	180		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализации программы профессионального модуля осуществляется в следующих специальных учебных аудиториях и мастерских: «Учебная кухня»

Оборудование и рабочие места:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов по технологии, фотографий оформления сладких блюд, десертов и напитков);
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, компьютерные обучающие и контролирующие программы).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Учебная кухня»:

- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов).

Оборудование аудитории «Учебная кухня» и рабочих мест:

- технологическое оборудование (холодильные шкафы, столы производственные, ванны моечные, раковины, миксеры, электроплиты, весы настольные, стеллажи);

- производственный инвентарь (венчики для взбивания, скалки для раскатки теста, резцы для теста, выемки кондитерские, лопатки, веселки, ножи, наконечники кондитерские с мешочками для отсадки крема, сита, кисточки для смазывания изделий, ступка с пестиком, кольцо для десертов, листы кондитерские двух бортовые и трех бортовые, противни, формы кондитерские разных конфигураций, тарталетницы и др.);

- посуда;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Молодые профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Молодые профессионалы по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / Васюкова А.Т., под ред., Славянский А.А. — Москва: КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: <https://book.ru/book/942089> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст: электронный.

3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5673-4. — URL: <https://book.ru/book/938256> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст: электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ

Результаты (освоенные профес- сиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Н.1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У. 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; - оценка выполнения лабораторных работ № 1-4 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения контрольной работы № 1,2 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; - комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н.1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н. 2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н. 3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У. 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У. 2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У. 3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в орга-	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения лабораторных работ № 1, №2 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.

	низации питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3.4 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н.1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н. 2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н. 3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У. 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У. 2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У. 3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3.4 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения лабораторных работ № 3, №4 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения контрольной работы № 2 по темам МДК 04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н.1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Н.2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Н.3 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.1- 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; У.2 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.3 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - 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; 3.4 - 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	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения практических работ № 1,2 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения лабораторных работ № 3, №4 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения контрольной работы № 2 по темам МДК 04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; - комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н.1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Н.2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Н.3 - упаковке, складировании неиспользованных	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения практических работ № 3-6 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения лабораторных работ № 2, №3 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения контрольной работы № 2 по темам МДК

	продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.1- 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; У.2 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.3 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - 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; 3.4 - 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	04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; - комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н.1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н. 2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н. 3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н. 4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.4 - использовать различные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной	Текущий контроль в форме: -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 04.01; -оценка выполнения практических работ № 3-6 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения лабораторных работ № 1-3 по темам МДК 04.02; -оценка выполнения контрольной работы № 2 по темам МДК 04.02; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК 04.02.; - комплексному ДЗ по УП.04 и ПП.04; Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 04.

	кухни; У.5- подбирать ассортимент, использовать методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни; У.6 - использовать правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни. 3.4 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3.5 - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 3.6 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 3.7 - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; 3.8 - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	
По завершении данного модуля проводится экзамен (квалификационный)		

Результаты (общие компетенции, личностные результаты)		Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Текущий контроль: Наблюдение и оценка выполнения, решения: - проектных работ - тестовых заданий; - контрольных работ; - практических/ лабораторных работ; - ситуационных заданий по самостоятельной работе. Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; - в исследовательской и проектной работе; - в кружковой работе; - в подготовке классных часов, мастер-классов и т.д. Промежуточная аттестация по ПМ.04: Наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на ДЗ по МДК 04.01 и МДК
	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- оперативность поиска и использования информации, необходимой для качественного выполнения профессиональных задач; - широта использования различных источников информации, включая электронные;	
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- грамотность устной и письменной речи; - ясность формулирования и изложения мыслей; - проявление толерантности в рабочем коллективе - использование в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на иностранных языках; Умение понимать и применять законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу, типовые формы и документы.	
ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в ко-	

профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		манде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации;	04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практике Выполнение заданий экзамена (квалификационного) по модулю ПМ. 04 Защита портфолио личностных достижений (при наличии)
ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- применение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения; - проявление толерантности в рабочем коллективе	
ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оперативность и результативность использования общего и специализированного программного обеспечения при решении профессиональных задач; Умение использовать в образовательной и профессиональной деятельности электронно-правовые системы, умение применять бухгалтерские программы и осуществлять представление документов в органы статистики через телекоммуникационные каналы	
ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- умение соблюдать нормы экологической безопасности; - применение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	
ЛР.15 Проявляющий самостоятель-	ОК 01. Выбирать способы реше-	- использование законодательных и нормативно-правовых актов	

ность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ния задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	при планировании предпринимательской деятельности в пищевой отрасли. -Умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
--	---	---	--

