

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

«Профессиональный цикл»

по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

профиль: **Естественнонаучный**

Чистополь, 2022г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики:

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Эксперты:

О.В.Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,
З.К.Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление холодных сложных десертов;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

1. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
2. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
3. приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
4. оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;;
5. контроля качества и безопасности готовой продукции.
6. разработки ассортимента сладких блюд национальной и зарубежной кухни.

уметь:

- У1-органолептически оценивать качество продуктов;
- У 2-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3-проводить расчеты по формулам;
- У4-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим;
- У 5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 7- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У 8-оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У 9- оформлять документацию;
- У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки холодных и горячих сладких блюд национальной кухни.

знать:

- З 1-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- 3 2-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 3 3-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- 3 4- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 3 5-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 3 6-технологии приготовления сложных холодных десертов:
- 3 7-фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- 3 8- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- 3 9-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 3 10-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 3 11- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 3 12-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 3 13-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 3 14-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 3 15-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 3 16-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 3 17-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 3 18-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 3 19-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 3 20-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд национальной кухни;
- 3 21- варианты оформления, правила и способы презентации блюд национальной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 450 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов,
- в том числе практической подготовки 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;
- учебной и производственной практики – 216 часов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
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

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационных технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

Использование часов вариативной части:

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки холодных и горячих сладких блюд национальной кухни.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	2	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции для успешной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
		Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	4	
		Тема 3.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	6	
		Тема 3.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	6	
2	3 20-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	2	

	полуфабрикатов, блюд национальной кухни	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	2	
		Тема 3.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	6	
		Тема 3.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	6	
3	3 21- варианты оформления, правила и способы презентации блюд национальной кухни.	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	2	
		Тема 3.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов	2	
		Тема 3.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	2	
	Итого		40	

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление холодных сложных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сложных десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов, в т.ч в форме практической подготовки (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 5.1- 5.2	Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	26	12		12		
ПК 5.1- 5.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	34	22	12		12		
ПК 5.1- 5.2	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	162	108	54		54		
ПК 5.1- 5.2	Учебная практика	72					72	
ПК 5.1- 5.2	Производственная практика (по профилю специальности)	144						144
	Всего:	450	156	78		78	72	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)	
1	2	3	4	5	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	38		ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23	
	1-2	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента, <i>в т. ч. блюд и напитков национальной кухни</i> . Характеристика, последовательность этапов.	2		
	3-4	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила подбора посуды и правила безопасного использования оборудования.	2		
	5-6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
	7-8	Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование.	2		
9-10	Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание	2			

		сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбивание желированных основ. взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктов.			
	11-12	Урок-конференция «Выступления на тему :Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста».	2		
	Практические занятия				
	13-16	№ 1 Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости сырья, определению качества, <i>в т. ч. блюд и напитков национальной кухни.</i>	4	4	
	17-20	№ 2 Работа с НТД, расчёт количества сырья, выхода п/ф, <i>в т. ч. для блюд и напитков национальной кухни.</i>	4	4	
	21-24	№ 3 Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	4	4	
	25-26	Контрольная работа по теме 1.1	2		
	Самостоятельные работы				
	1.1.1	Написание рефератов на тему «Сладкие блюда региональной и зарубежной кухонь мира»	4		
	1.1.2	Изучение темы «Инновации в обработке сырья для приготовления сладких блюд»	4		
	1.1.3	Изучение темы «Прогрессивные виды оборудования»	4		
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков			34		
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	Содержание		34		
	27-28	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих напитков. Технология приготовления лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков «Петровский», напиток лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. <i>Технология приготовления холодных напитков национальной кухни.</i>	2		ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23

	29-30	Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
	31-32	Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Урок-презентация «Традиции подачи чая в национальной кухне»	2		
	33-34	Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания, в т.ч <i>напитков национальной кухни.</i>	2		
	Практические занятия				
	35-38	№ 4 Расчёт количества сырья, выхода готовых напитков, составление НТД.	4	4	
	39-42	№ 5 <i>Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных и зарубежных</i>	4	4	
	43-46	№ 6 <i>Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных и зарубежных</i>	4	4	
	47-48	Контрольная работа за 7 семестр	2		
	Самостоятельные работы				
	2.1.1	Изучение ассортимента сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональной и зарубежной кухонь.	4		
	2.1.2	Выполнение электронных презентаций и сообщений, рефератов	4		
	2.1.3	Составление ТТК на блюда региональной и зарубежной кухонь	4		
Итого за 7 семестр 24 часа теории+24 часа прак.занятий+24 часа сам.работ					
Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.			162		

Тема 3.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	Содержание		90		ПК 5.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	49-50	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требование к качеству сырья, в т.ч. <i>холодных сладких блюд и десертов национальной кухни</i> . Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара.	2		
	51-52	Фруктовые десерты. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктовые салаты.	2		
	53-54	Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, фруктов в сиропе.	2		
	55-56	Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.	2		
	57-58	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями.	2		
	59-60	Технологический процесс приготовления взбитых желированных десертов, в т.ч. <i>национальной кухни</i> : муссов клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона. Варианты оформления, правила отпуска. Технологический процесс приготовления самбуков: самбуков абрикосового, яблочного на манной крупе. Варианты оформления, правила отпуска	2		
	61-62	Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы	2		
	63-64	Технологический процесс приготовления и отпуск кремов: ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами; фланов, в т.ч. для <i>холодных сладких блюд и десертов национальной кухни</i>	2		
	65-66	Технологический процесс приготовления и отпуск терринов: неаполитанского, ягодного.	2		
	67-68	Технологический процесс приготовления и отпуск молочных и творожных десертов: <i>бланманже</i> , панакоты, мягкого мороженого	2		
69-70	Технологический процесс приготовления холодных десертов с	4			

71-72	использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного п/ф. Технологический процесс приготовления чизкейка классического, чизкейка шоколадного, творожного, десерта Павлова. Капкейки, кексы, пироги. Варианты оформления, правила подачи. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием теста фило: рулетов и корзиночек		
73-74	<i>Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд и десертов национальной кухни на основе тестового п/ф.</i>	2	
75-76	Шоколадные десерты: характеристика, методы темперирования шоколада. Украшения из шоколада. Шоколадные конфеты. Дефекты из шоколадных конфет.	2	
Практические занятия			
77-78	№ 7 Урок проблемного обучения «Разработка ситуационных задач на тему: Расчёт расхода сырья, выхода п/ф, готовых блюд, в т.ч для <i>холодных сладких блюд и десертов национальной кухни</i>	2	2
79-82	№ 8 Приготовление и отпуска натуральных фруктов и ягод, фруктовые салаты, компоты и кисели.	4	4
83-86	№ 9 Приготовление желе, парфе из ягод, требование к качеству, условия и сроки хранения.	4	4
87-90	№ 10 Приготовление и отпуск терринов: неаполитанского, ягодного.	4	4
91-94	№ 11 Приготовление муссов, самбуков, требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор посуды для отпуска десертов. Варианты декорирования десертов.	4	4
95-98	№ 12 Приготовление и отпуск молочных и творожных десертов: <i>бланманже, панакоты, чизкейка</i>	4	4
99-102	№ 13 Урок-конкурс « <i>Приготовление холодных сладких блюд и десертов национальной кухни на основе тестового п/ф.</i> ». Варианты подачи, подбор посуды для подачи, варианты декорирования соусами»	4	4
103-106	№ 14 Приготовление украшений из шоколада, шоколадных конфет	4	4
107-108	Контрольная работа	2	
Самостоятельные работы			
3.1.1 Изучение дополнительной литературы, работа с НТД		4	
3.1.2 Изучение ассортимента сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональной кухни.		4	
3.1.3 Изучение ассортимента сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе зарубежной кухни.		4	
3.1.4 Составление ТТК на блюда зарубежной кухни		4	
3.1.5 Составление ТТК на блюда региональной кухни		4	
3.1.6 Выполнение сообщений, рефератов		4	

	3.1.7 Выполнение электронных презентаций		4		
	3.1.8 Работа с конспектом		2		
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	Содержание		72		ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	109-110	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов, в т.ч. горячих сладких блюд и десертов национальной кухни на основе тестового п/ф. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	2		
	111-112	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для горячих сладких блюд, в т.ч для горячих сладких блюд и десертов национальной кухни на основе тестового п/ф.: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь, приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный сироп, апельсиновый. Ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный сироп. Варианты декорирования.	2		
	113-114	Производство десертов с применением готовых смесей. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов.	2		
	115-116	Суфле и пудинги. Технология приготовления горячего суфле. Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	117-118	Технология приготовления и подача гренки с плодами и ягодами. Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству.	2		
	119-120	Технология приготовления горячего десертов: тирамиссу. Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	2		
	121-122	Сложные горячие шоколадные десерты: шоколадно-фруктового	2		

	фондю, фондан.			
123-124	Технология приготовления десертов фламбе: из персиков и мороженого, бананового фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2		
125-126	Декорирование десертов соусами, элементами молекулярной кухни.	2		
127-128	<i>Технология приготовления десертов региональной и зарубежной кухонь; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.</i>	2		
129-130	Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.	2		
Практические занятия				
131-134	№ 15 Приготовление горячего суфле, пудингов, гренок. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4	4	
135-138	№ 16 Приготовление шарлотки с яблоками, яблоки в тесте «кляр», запеченных яблок. Требование к качеству, сроки и условия хранения. Варианты подачи, оформления.	4	4	
139-142	№ 17 Приготовление тирамиссу. Требование к качеству горячих сладких блюд.	4	4	
143-146	№ 18 Приготовление штруделей. Требование к качеству горячих сладких блюд.	4	4	
147-150	<i>№ 19 Приготовление десертов региональной кухни</i>	4	4	
151-154	<i>№ 20 Приготовление десертов зарубежной кухни</i>	4	4	
155-156	Дифференцированный зачёт	2		
Самостоятельные работы				
	3.2.1 Изучение ассортимента сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональной и зарубежной кухонь.	4		
	3.2.2 Выполнение сообщений, рефератов.	4		
	3.2.3 Выполнение электронных презентаций.	4		
	3.2.4 Составление ТТК на блюда региональной и зарубежной кухонь.	4		
	3.2.5 Составление ТТК на блюда региональной и зарубежной кухонь.	4		
	3.2.6 Подготовка к диф.зачёту.	4		
Итого за 8 семестр 54 часа теории+54 часа практ.занятий+54 часа сам.работ				
Учебная практика. Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих		72		ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции .</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования .</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>			<p>ЛР 8</p> <p>ЛР 13</p> <p>ЛР 22</p> <p>ЛР 23</p> <p>ЛР 19</p>
--	--	--	---

<p>стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Защита отчёта по практике</p>			
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>4. Подготовка фото и видео материалов на производственной практике по выполнению задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) комплектования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>144</p>		<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 19</p>
<p>ВСЕГО</p>	<p>450</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Метрологии и стандартизации»; « Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Метрологии и стандартизации»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- средства измерений;
- наглядные пособия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Реализация программы модуля предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

- Moodle <https://chmk.gnomio.com>;
- Официальный сайт колледжа <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6230>;
- Облачная платформа для проведения видео-конференций, вебинаров и других подобных онлайн мероприятий Zoom;
- e-mail преподавателя;
- Облако Mail.ru.

-GOOGLE CLASS

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 0 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., ООО «Дом славянской книги», 2019

Основные источники для обучающихся:

1. Данильченко С.А., Саенко О.Е. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов», Кнорус, 2017

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. - 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

4. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

5. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001

6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

8. Л.Г. Шатун, О.Г. Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

9. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г

10. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Интернет-ресурсы:

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3. www.chefs.ru

4. www.povarenok.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение МДК01.05. **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться

педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление холодных сложных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества. 	<ul style="list-style-type: none"> -Фронтальная проверка знаний; -тестирование; -написание докладов; -написание сообщений; -контрольные работы; -самостоятельная работа; -практические работы; - лабораторные работы; -разработка проектов; -решение ситуационных задач; -семинары; -зачет. тестирование on-line и off-line;
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сложных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация 	<ul style="list-style-type: none"> -on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS)

	<p>рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.</p>	
--	--	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. (видео- или фото-отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS(видео конференция в Zoom).</p>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе</p>	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	обучения.	
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 8	<ul style="list-style-type: none"> - проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастие к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства 	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении самостоятельных работ и работ по учебной и производственной практикам
ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; -демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними; -проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном 	

	коллективе/бригаде.	
ЛР 19	- демонстрация уровня подготовки, соответствующего современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики	
ЛР 22	-демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
ЛР 23	-демонстрация умения успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности; - демонстрация умения осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	