Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментапо профессии 43.01.09 « Повар, кондитер» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

Год начала подготовки 2021

Организация-разработчик: Филиал ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

Разработчик: Тимофеева Н.А, мастер п/о Филиала

ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***.*** |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)*** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

*и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

*1.1.1. Общие компетенции:*

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

*1.1.2. Профессиональные компетенции:*

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

***1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь:***

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

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **466** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **439** |
| в том числе: |  |
| Теоретические занятия, в том числе:  Дифференцированный зачет | 96  1 |
| Консультации | 21 |
| Лабораторно-практические занятия | 142 |
| Экзамен |  |
| Учебная практика( зачет) | 108 |
| Производственная практика (дифференцированный зачет) | 72 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего**)** | ***27*** |
| Экзамен |  |
|  |  |

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | индекс | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | консультации |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **МДК 04.01** | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **105** | **95** | 52 | 7 | - | - | 10 |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | **МДК 04.02** | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 96 | **87** | 46 | 7 | - | - | 9 |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **МДК 04.02** | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 85 | **77** | 44 | 7 | - | - | 8 |
| ПК 41-4.6 |  | Учебная и производственная практика | 180 | - | | | 108 | 72 |  |
|  |  | **Всего:** | **466** | **259** | **142** | **21** | **108** | **72** | **27** |

***промежуточная аттестация МДК 04.02 предусмотрена в форме экзамена***

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | ***105*** |
| ***МДК. 04.01***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента | | ***105*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков, комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции* | ***Содержание учебного материала*** | ***15*** |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | *1* |
| 1. Ассортимент, характеристика свежих плодов и ягод | *2* |
| 1. Ассортимент переработанных плодов и ягод | *2* |
| 1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков | *2* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции | *2* |
| 1. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод | *2* |
| 1. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод | *2* |
| 9. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод | *1* |
| 10. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков | *1* |
| ***Тематика практических занятий*** | ***20*** |
| **Практическое занятие 1** Организация и проведение уборки рабочего места повара, выбор и подготовка к работе технологического оборудования, с учетом инструкций и регламентов | *4* |
| **Практическое занятие 2** Организация работы при обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков | *4* |
| **Практическое занятие 3** Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод | *2* |
| **Практическое занятие 4** Техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод | *4* |
| **Практическое занятие 5** Подготовка и применение пряностей и приправ; | *2* |
| **Практическое занятие** 6 Решение ситуационных задач | *4* |
| ***Консультации*** | ***3*** |
| ***Контрольная работа №1*** | ***1*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | ***Содержание учебного материала*** | ***18*** |
| 1. Общие принципы организации работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд со свежими фруктами и ягодами | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и порционированию холодных сладких блюд | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и порционированию холодных желированных блюд | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и порционированию замороженных сладких блюд | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ для приготовления горячих сладких блюд | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ для приготовления сладких блинчиков | *1* |
| 1. Организация и техническое оснащение работ для приготовления горячих напитков | *1* |
| 1. Виды технологического оборудования холодного цеха | *1* |
| 1. Правила эксплуатации универсальной кухонной машины | *1* |
| 1. Правила эксплуатации машин для тонкой нарезки продуктов | *1* |
| 1. Правила эксплуатации соковыжималок | *1* |
| 1. Правила эксплуатации машин для измельчения продуктов | *1* |
| 1. Правила эксплуатации холодильного оборудования | *1* |
| 1. Правила эксплуатации машин для выпечки блинчиков | *1* |
| 1. Правила эксплуатации машин для приготовления горячих напитков | *1* |
| 1. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; | *1* |
| 1. Требования пожарной безопасности в организациях питания; | *1* |
| ***Тематика практических занятий*** | ***32*** |
| ***Практическое занятие 7*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. | *4* |
| ***Практическое занятие 8***. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд | *4* |
| ***Практическое занятие 9*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | *4* |
| ***Практическое занятие 10*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | *4* |
| ***Практическое занятие 11*** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков | *4* |
| **Практическое занятие 12.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования, | *4* |
|  | **Практическое занятие 13.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации универсальной кухонной машины | *4* |
| **Практическое занятие 14.** Выбор контейнеров, эстетичное упаковывание на вынос, для транспортирования холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | *4* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***10*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | ***96*** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | ***96*** |
| ***Тема 2.1.***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | ***Содержание учебного материала*** | ***18*** |
| 1. Классификация, ассортимент холодных сладких блюд, десертов. | *1* |
| 1. Оценка качества сырья и продуктов | *1* |
| 3. Подготовка плодов и ягод | *1* |
| 1. Подготовка желирующих веществ | *1* |
| 1. Подготовка молочных и яичных продуктов | *1* |
| 1. Подготовка шоколада | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе | *3* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | *6* |
| 1. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. | *1* |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | *1* |
| 1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. | *1* |
| ***Тематика лабораторно- практических работ*** | ***22*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление, отпуск компотов, фруктов в сиропе | *4* |
| ***Лабораторная работа 2*** Приготовление, оформление, отпуск киселей | *4* |
| ***Лабораторная работа 3.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса) | *4* |
| ***Лабораторная работа 4*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука.) | *4* |
|  | ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных | *6* |
| ***Консультации*** | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | ***1*** |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | ***Содержание учебного материала*** | ***14*** |
| 1. Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов. | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: воздушные пироги(суфле) | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: пудинги | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: сладких блинчиков | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: сладких блюд из теста | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: сладких блюд из яблок | *2* |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: сладких блюд из творога | *1* |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | *1* |
| 1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей, тирамису) | *1* |
| 1. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд | *1* |
| 1. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | *1* |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. | *1* |
| 1. Оценка качества готовых сладких блюд. Условия и сроки хранения | *1* |
| ***Тематика лабораторно- практических работ*** | ***24*** |
| ***Практическое занятие 1.*** Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд | *6* |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация пудингов | *6* |
| ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блинчиков | *6* |
| ***Лабораторная работа 8.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих блюд из яблок | *6* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.   6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***9*** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | ***85*** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | ***85*** |
| ***Тема 3.1***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента* | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент холодных напитков. | *1* |
| 2.Правила отпуска молочных и кисломолочных напитков | *1* |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков на основе отваров. | *2* |
| 4 Рецептуры, технология приготовления смузи | *1* |
| 5 Рецептуры, технология приготовления коктейлей | *2* |
| 6 Рецептуры, технология приготовления кваса | *1* |
| 7 Рецептуры, технология приготовления крюшонов | *1* |
| 8 Рецептуры, технология приготовления напитков на основе чая, кофе | *1* |
| 9 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков | *1* |
| 10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения | *1* |
| ***Тематика лабораторно- практических работ*** | ***24*** |
| ***Лабораторная работа 9.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков на основе отваров | *6* |
| ***Лабораторная работа 10.*** Приготовление, оформление, отпуск смузи | *6* |
| ***Лабораторная работа 11.*** Приготовление, оформление, отпуск коктейлей | *6* |
| ***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление, отпуск крюшонов | *6* |
| ***Консультации*** | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 3*** | ***1*** |
| ***Тема 3.2***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента* | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков | *1* |
| 1. Правила приготовления чая, рецептуры, технология приготовления, способы подачи | *2* |
| 1. Правила приготовления кофе, рецептуры, технология приготовления, способы подачи | *3* |
| 4. Правила приготовления какао, рецептуры, технология приготовления, способы подачи | *1* |
| 5 Правила приготовления горячего шоколада, рецептуры, технология приготовления, способы подачи | *1* |
| 6 Правила приготовления согревающих напитков, рецептуры, технология приготовления, способы подачи | *1* |
| 7.Особенности подачи некоторых холодных и горячих напитков | *1* |
| 8 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. | *1* |
| 9.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | *1* |
| ***Тематика лабораторно- практических работ*** | ***20*** |
| ***Практическое занятие 2.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | *4* |
| ***Лабораторная работа 13.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая | *4* |
| ***Лабораторная работа 14.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация кофе | *4* |
| ***Лабораторная работа 15.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация какао и горячего шоколада | *4* |
|  | ***Лабораторная работа 16.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация согревающих напитков | *4* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 4*** | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***8*** |
| ***Учебная практика по ПМ.04***  ***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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. .Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выходахолодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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). 20. 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. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Зачет | | ***108*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос   Дифференцированный зачет | | ***72*** |
| ***Всего*** | | ***466*** |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1 Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 4.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видувыполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практикам*  *Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики* |
| **ПК 4.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  **ПК 4.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практикам*  *Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |