

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

для профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 20% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Саламонова Е.В., преподаватель специальных дисциплин «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.4	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 7.5	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 приготовления сладких блюд;

ПО 2 приготовления напитков;

ПО 3 подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС);

ПО 4 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС);

ПО 5 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 6 упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);

ПО 7 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

ПО 8 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 9 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 10 помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);

ПО 11 приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);

- ПО 12* упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 13* составления заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 14* подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 15* контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 16* разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 17* подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 18* подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 19* приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);
- ПО 20* контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);
- ПО 21* контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 22* контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 23* презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);
- ПО 24* изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);
- ПО 25* подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);
- ПО 26* приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

Уметь:

- У1** Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- У2** Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- У3** Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- У4** Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- У5** Оценивать качество готовых блюд;
- У6** Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У7** Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);
- У8** Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У9** Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У10** Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);
- У11** Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);

- У12 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У13 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У14 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У15 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У16 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента (с учётом ПС);*
- У17 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У18 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У19 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У20 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У21 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У22 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У23 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У24 Выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У25 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У26 Составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У27 Применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У28 Оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У29 Осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

знать:

- 31** Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- 32** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- 33** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- 34** Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- 35** Правила проведения бракеража;
- 36** Способы сервировки и варианты оформления;
- 37** Требования к качеству сладких блюд и напитков;
- 38** Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- 39** Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

- 310 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 311 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);*
- 312 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 313 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);*
- 314 Способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);*
- 315 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);*
- 316 Региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);*
- 317 Виды специальных приспособлений, используемых при обработке и приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом WSR)*

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **173** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **65** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной – **36** часов

производственной практики –**72** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.4	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 7.5	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	ВСЕГО часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 7.1. ПК 7.4 (с учётом ПС и WSR)	Раздел 1 ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд	40	30	14	10	-	24	60
ПК 7.2. ПК 7.3 ПК 7.5 (с учётом ПС и WSR)	Раздел 2 ПМ.07 Приготовление и оформление напитков.	25	15	6	10	-	12	12
ПК 7.1- ПК 7.3	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	72						
	ВСЕГО:	173	45	20	20	-	36	72

3.2. 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, курсовая работ (проект)	Объем часов/	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 ПМ 07 Приготовление и оформление сладких блюд			
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		65 =25 т =12 лр =8 пр =20 ср	
ТЕМА 1.1 Приготовление и оформление сладких блюд	<p>Уметь:</p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У2 Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>У3 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>У4 Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>У5 Оценивать качество готовых блюд;</p> <p>У6 <i>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У7 <i>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</i></p> <p>У8 <i>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У9 <i>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</i></p> <p>У10 <i>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</i></p>		

	<p><i>У11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У12 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У13 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У14 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У15 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У16 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У17 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У18 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У19 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У20 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У21 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У24 Выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У26 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У27 Применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</i></p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких</p>		
--	---	--	--

	<p>блюд и напитков;</p> <p>34 Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>37 Требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>39 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>310 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>311 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</p> <p>312 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>313 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);</p> <p>314 Способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</p> <p>315 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</p> <p>317 Виды специальных приспособлений, используемых при обработке и приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом WSR)</p>		
	Содержание:30ч=16г+12лр+2пр	30	
1.1.1	Правила пользования сборниками рецептур и составления меню, заявок на продукты, способы сокращения потерь (с учётом ПС);	2	2
1.1.2	Кондитерские изделия: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, применение ароматических веществ (с учётом ПС);		
1.1.3	Желирующие вещества: виды, использование, требования к качеству, хранение.	2	
1.1.4	Ассортимент, киселей, компотов, натуральных плодов и ягод, требования к качеству.	2	
1.1.5	Ассортимент, желированных сладких блюд пищевая ценность, требования к качеству	2	
1.1.6	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству горячих сладких блюд.	2	
1.1.7	Ассортимент, приготовление и отпуск сладких блюд диетического.	2	
1.1.8	Ассортимент, приготовление и отпуск сладких блюд детского питания.	2	
1.1.9	Технологические линии организации труда, организация рабочих мест оборудование,	2	

	инвентарь для приготовления сладких блюд. Контрольная работа № 1		
	Практические и лабораторные занятия	14	
	ПЗ 1 Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров местных товаропроизводителей и оценка качества <i>и составление калькуляции на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i>	2	
	ЛЗ 1 Приготовление желированных сладких блюд, <i>используя инновационные методы приготовления (с учётом WSR)</i>	6	
	ЛЗ 2 Приготовление горячих сладких блюд <i>и презентация блюд с элементами шоу (с учётом ПС)</i>	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщения по теме «Вкусовые добавки и компоненты» Составить технологические карты для сладких блюд в холодном цехе. Составить схемы технологии производства кондитерских товаров и анализ причин возникновения технологических дефектов.	10	
РАЗДЕЛ 2 ПМ.07 Приготовление и оформление напитков.			
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			
ТЕМА 2.1 Приготовление и оформление напитков.	Уметь: У1 Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; У2 Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; У3 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; У4 Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; У5 Оценивать качество готовых блюд; У6 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);		

	<p>У7 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</p> <p>У8 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У9 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</p> <p>У10 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</p> <p>У11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</p> <p>У12 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</p> <p>У13 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</p> <p>У14 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p>У15 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У16 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента (с учётом ПС);</p> <p>У18 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p>У20 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p>У21 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p>У22 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У23 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p>У24 Выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</p> <p>У25 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</p> <p>У26 Составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</p>		
--	---	--	--

	<p>У28 Оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR); знать: 31 Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; 32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; 33 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; 34 Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; 35 Правила проведения бракеража; 36 Способы сервировки и варианты оформления; 37 Требования к качеству сладких блюд и напитков; 38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 316 Региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);</p>																	
	<p>Содержание..... 15ч=9г+6пр</p>																	
	<table border="1"> <tr> <td>2.1.1</td> <td>Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству горячих напитков.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.1.2</td> <td>Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству холодных напитков.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.1.3</td> <td>Ассортимент, приготовление и отпуск национальных напитков народов Мира, Среднего Поволжья</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.1.4</td> <td>Ассортимент, приготовление и отпуск напитков диетического и детского питания.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.1.5</td> <td><i>Элементы декорирования напитков (с учётом WSR)</i></td> <td>1</td> </tr> </table>	2.1.1	Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству горячих напитков.	2	2.1.2	Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству холодных напитков.	2	2.1.3	Ассортимент, приготовление и отпуск национальных напитков народов Мира, Среднего Поволжья	2	2.1.4	Ассортимент, приготовление и отпуск напитков диетического и детского питания.	2	2.1.5	<i>Элементы декорирования напитков (с учётом WSR)</i>	1	2	
2.1.1	Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству горячих напитков.	2																
2.1.2	Ассортимент, приготовление, пищевая ценность, требования к качеству холодных напитков.	2																
2.1.3	Ассортимент, приготовление и отпуск национальных напитков народов Мира, Среднего Поволжья	2																
2.1.4	Ассортимент, приготовление и отпуск напитков диетического и детского питания.	2																
2.1.5	<i>Элементы декорирования напитков (с учётом WSR)</i>	1																
	<p>Практические и лабораторные занятия</p> <table border="1"> <tr> <td>ПЗ 2</td> <td>Приготовление холодных и горячих напитков и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>ПЗ 3</td> <td>Составление портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>ПЗ 4</td> <td>Приготовление напитков своей страны и интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)</td> <td>2</td> </tr> </table>	ПЗ 2	Приготовление холодных и горячих напитков и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)	2	ПЗ 3	Составление портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС)	2	ПЗ 4	Приготовление напитков своей страны и интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)	2								
ПЗ 2	Приготовление холодных и горячих напитков и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)	2																
ПЗ 3	Составление портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС)	2																
ПЗ 4	Приготовление напитков своей страны и интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)	2																
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Национальные напитки народов Мира» Подготовить сообщение на тему «Ассортимент напитков особого питания». Составить кроссворд по МДК 07.01 (20слов)</p>	10																

	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА Виды работ по ПМ 07- 36 часов. 1.приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод); 2.приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока); 3.отпуск натуральных плодов и ягод; приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы); 4.приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр» 5. приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками); 6. приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками); 7. приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада; 8. <i>процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС);</i> 9. <i>контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 10. <i>разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 11. <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 12. <i>подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 13. <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);</i> 14. <i>контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);</i> 15. <i>контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 16. <i>контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> 17. <i>презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);</i> 18. <i>изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);</i> 19. <i>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);</i> 20. <i>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)</i>		36ч
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) Виды работ по ПМ 07- 72 часа 1.Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями; 2.приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод); приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);		72

3. отпуск натуральных плодов и ягод; приготовление железированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);
4. приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»)
5. приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);
6. приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);
7. приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;
8. *подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС);*
9. *уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС);*
10. *проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
11. *упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС)*
12. *подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
13. *порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
14. *помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);*
15. *прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
16. *упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
17. *составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
18. *подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
19. *подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
20. *контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
21. *контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
22. *контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
23. *презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
24. *подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
25. *приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; мясорубка, СВЧ, производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова; под общ. ред. профессора В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА – М, 2017. -143с.+ Доп. Материалы. (Высшее образование: Бакалавриат)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -286с.

3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. Золин В.П. Технологическая оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин.- М.: Изд. центр «Академия», 2015.-235с.

5. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -347с

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для начального проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186с.

7. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М.: Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011.-246с

9. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М; Экономика. 2013.- 234с.
11. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-126с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

12. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
13. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
14. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
15. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>
16. Кулинарный портал <http://kuking.net/>
17. Миллион меню <http://www.millionmenu.ru/>
18. Поварёнок <http://www.povarenok.ru/>
19. Супер сок <http://supercook.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом произ-

водстве ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП 03 Техническое Оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>Экспертная оценка практически х занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков; - определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>Экспертная оценка практически х занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>Экспертная оценка практически х занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный</p>

<p><i>ПК 7.4</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС и WSR)</p>	<p>- правила подготовки рабочего места, правила пользования инструментами, инвентарем, оборудованием; - правила подготовки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ</p>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p><i>ПК 7.5</i> Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</p>	<p>- правила изготовления и оформления кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила подачи блюд - правила проведения бракеража блюд</p>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- проявление интереса к своей будущей профессии.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку</p>	<p>- адекватность принятия решений.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учеб-</p>

и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		ной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.