

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической
комиссии
преподавателей и
мастеров
производственного
обучения по профессиям
«Повар, кондитер»,
«Продавец, контролёр-
кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2023 г.
Руководитель
МК С.А. Черемисина
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам. директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
7 Федореева Н.Н.
« » июня 202 г.

Согласовано
Зам. Директора по
УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
И.И. Сычева
« » июня 202 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
А.Г. Королев
«26» июня 202 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04

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

ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), предназначена для изучения в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» реализующего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Организация-разработчик рабочей программы: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчики рабочей программы: Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», Цуканова Елена Валерьевна мастер производственного обучения ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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:

Код	Профессиональные компетенции
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.

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;
-------------------------	---

	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

Структуру профессионального модуля составляю:

МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

Учебная практика по ПМ 04;

Производственная практика по ПМ 04.

На освоение программы профессионального модуля 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно учебного плана отводиться:

Всего часов – 444 часа, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки на изучение МДК 04.01; МДК 04.02 - 192 часа; самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся - 36 часов. Учебной и производственной практики – 252 часа.

Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – квалификационный экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04.ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», 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. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
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. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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

1.1.3. Перечень личностных результатов формируемых в части воспитательной работы с обучающимися.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям	ЛР 8

различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 22
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 23
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 24
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 25
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью	ЛР 26
Способный к применению инструментов бережливого производства	ЛР 27
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 28

Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	ЛР 29
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий эко культуру	ЛР 30
Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач	ЛР 31
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями²	
Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов;	ЛР 32
Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности;	ЛР 33
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 34
Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей.	ЛР 35
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;	ЛР 36
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»	ЛР 37

1.1.4. 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,
--------------------------------	---

	<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 444

Из них на освоение МДК 04.01.; МДК 04.02. - 192

в том числе самостоятельная работа - 36

на практики, в том числе учебную - 108

и производственной практики – 144

2. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2.1. Структура профессионального модуля 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Практика, час				
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная практика	производственная практика			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24-31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	Раздел 1. МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	96	96	28				18	

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Практика, час				
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная практика	производственная практика			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.2-ПК 4.3, ОК 1-ОК3 ОК 8-ОК10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24-31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	Раздел 2. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	96	96	28				18	
	Учебная практика, часов	108			108				
	Производственная практика, часов	144				144			
	Всего:	444	192	56	108	144		36	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание тем, учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		96
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		50
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков <i>ПК 4.1., ОК 1-4; ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков.	9 3 3 3
Тема 1.2. Организация и	Содержание	41

<p>техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><i>ПК.4.1., ОК 1-4; ОК 7-10</i></p> <p>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	3
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	3
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента.	3
	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких напитков разнообразного ассортимента.	3
	5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких напитков разнообразного ассортимента.	3
	6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними, для приготовления сладких блюд и десертов.	4
	7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними, для приготовления напитков.	4
	8. Организация хранения, холодных сладких блюд, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	3
	9. Организация хранения, горячих сладких блюд, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	3
	10. Организация хранения десертов, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	3
	11. Организация отпуска горячих напитков с раздачи/прилавка.	3
	12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	3
	13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	3
	<i>Практические работы</i>	28
Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	

	Практическая работа 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	6
	Практическая работа 3 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	6
	Практическая работа 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	6
	Практическая работа 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1. Подготовить мини-проект (слайд-презентацию, сообщение) по теме: «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов»		18
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		96
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.1.;ПК 4.2. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18;	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание. Карамелизации, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2

ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	4. Варианты оформления, техника декорирования холодных десертов. Методы оценки качества готовых холодных десертов Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	Практические работы	11
	Практическая работа 1. Оценка качества сырья: плодов и ягод. Решение ситуационных задач	1
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: приготовление различных видов желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: приготовление различных видов муссов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	Практическая работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: приготовление различных видов самбуков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	Практическая работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: приготовление различных видов кремов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Практическая работа 6. Приготовление и оценка качества фруктово-ягодных, шоколадных салатов	1
	Практическая работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1
Практическая работа 8. Решение ситуационных задач. Разработка нормативно-технологической документации	1	
Тема 2.2.	Содержание	14
Приготовление, подготовка к реализации горячих	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные	2

<p>сладких блюд, десертов ПК 4.1., ПК 4.3. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>	<p>направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p>	
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.</p>	2
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира: горячего суфле, пудингов, шарлоток.</p>	2
	<p>4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира: штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	4
	<p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p>	2
	<p>6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<p>Практические работы</p>	10
	<p>Практическая работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>	1
	<p>Практическая работа 10. Приготовление сладких блюд с использованием бисквитного теста</p>	1
	<p>Практическая работа 11. Приготовление сладких блюд с использованием песочного теста</p>	1
	<p>Практическая работа 12. Приготовление сладких блюд с использованием заварного теста</p>	1
	<p>Практическая работа 13. Приготовление сладких блюд с использованием теста тюлип</p>	1
	<p>Практическая работа 14. Приготовление сладких блюд с использованием слоеного теста</p>	1
	<p>Практическая работа 15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>	1
	<p>Практическая работа 16. Приготовление правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира горячего суфле, пудингов, шарлоток, тирамису.</p>	1
<p>Практическая работа 17. Приготовление горячих сладких блюд: запеченных, жаренных в кляре, во фритюре</p>	1	

	Практическая работа 18. Приготовление шоколадно-фруктового фондю	1
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2		
Подготовить мини-проект (слайд-презентацию, сообщение) по теме: «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов»		18
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. ПК 4.1., ПК 4.4. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Варианты подачи холодных напитков.	2
	4.. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	5.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практические работы	1
	Практическая работа 19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	1
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков чай, кофе. Способы варки чая, кофе.	2

<p>ПК 4.1.. ПК 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>	Способы подачи чая.	
	4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков какао, горячий шоколад. Способы варки, способы подачи.	2
	5. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков сбитень, глинтвейн, взвар. Способы варки, способы подачи.	2
	6. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практические работы	6
	Практическое занятие 20. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	1
	Практическая работа 21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: чай, кофе.	1
	Практическая работа 22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: какао, горячий шоколад.	1
	Практическая работа 23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: сбитень, глинтвейн, взвар.	1
Практическая работа 24. Решение ситуационных задач. Разработка нормативно-технологической документации	1	
Практическая работа 25. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	

<p>Учебная практика по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>		<p>102</p>	
<p>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</p>	<p>Содержание учебных занятий</p>	<p>Объем в часах</p>	<p>Формируемые ПК., ОК., ЛР.</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.</p>	<p>Содержание 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод. 3. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. 4. Хранение сырья.</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></p>
<p>Тема 1.2. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></p>

	<p>холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.3. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.4. Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> <i>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5;</i> <i>ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i></p>

	<p>дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		<p>ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
--	---	--	--

<p>Тема 1.5. Приготовление железированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом 	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
--	---	----------	--

	<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.6. Приготовление железированных сладких блюд: муссы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	4	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i></p> <p><i>ОК 1-4;</i></p> <p><i>ОК 7-10</i></p> <p>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.7. Приготовление желированных сладких блюд: самбук. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.8. Приготовление желированных сладких блюд: крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p>	<p>8</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.9. Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета.</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p>8</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.		
Тема 1.10. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование</p>	8	<p><i>ПК.4.1., 4.2., 4.3.</i></p> <p><i>ОК 1-4;</i></p> <p><i>ОК 7-10</i></p> <p>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	(комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.		
Тема 1.11. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких	8	<i>ПК.4.1., 4.2., 4.3.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37

	<p>блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.12. Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2., 4.3.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.13. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2., 4.3.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.14. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2., 4.3.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>Тема 1.15. Элементы оформления десертов и сладких блюд.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.2., 4.3. ОК 1-4; ОК 7-10</i></p>

	<p>оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто.</p> <p>4. Оценка качества и хранение.</p>		<p>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
<p>Тема 1.16. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой</p>	4	<p><i>ПК.4.1, 4.2, 4.4.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче		
Тема 1.17. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	4	<i>ПК.4.1, 4.2, 4.4. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
Тема 1.18. Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе).	Содержание: 1. Организация рабочего места,	4	<i>ПК.4.1, 4.2, 4.4. ОК 1-4;</i>

<p>Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кваса хлебного, крушонов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>		<p><i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
<p>Тема 1.19. Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение,</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.5.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16;</p>

	<p>комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		<p>ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
<p>Тема 1.20. Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.5.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		
<p>Тема 1.21. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов</p>	<p>4</p>	<p><i>ПК.4.1., 4.5.</i> <i>ОК 1-4;</i> <i>ОК 7-10</i> ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>

	<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>		
<p>Тема 1.22. Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление согревающих напитков сбитня, глинтвейна, пунша, грога, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>	4	<p><i>ПК.4.1., 4.5.</i></p> <p><i>ОК 1-4;</i></p> <p><i>ОК 7-10</i></p> <p>ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</p>
Дифференцированный зачет			4
Всего часов			108

Воспитательная работа с обучающимися			
Модуль	Дата	Содержание работы	Формируемые ОК; ПК; ЛР.
Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание			
Профессиональный выбор	1 сентября	День знаний	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
	Декабрь	Конкурсная неделя по профессии повар, кондитер	<i>ПК.4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК.4.4., 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	Март	Профориентационная работа	<i>ПК.4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК.4.4., 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	май	Установочная конференция по производственной практике по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	<i>ПК.4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК.4.4., 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>

	май	Прохождение производственной практики по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	<i>ПК.4.1.,ПК 4.2., ПК 4.3., ПК.4.4., 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	Июнь	Отчет по производственной практике по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	<i>ПК.4.1.,ПК 4.2., ПК 4.3., ПК.4.4., 4.5. ОК 1-4; ОК 7-10 ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 24- 31; ЛР 32; ЛР 34; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>

Производственная практика по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.					
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Объем в часах
1	2	3		4	5
<i>ПК.4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5.</i>	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	144	<p>1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий</p> <p>2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, определение достаточности специй в блюдах, десертах</p>	Тема 1.1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.	6
				Тема 1.2. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.3. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.4. Приготовление железированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.5. Приготовление железированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.6. Приготовление	6

			<p>доведение до вкуса, подготовке холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>желированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	
				<p>Тема 1.7. Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6
				<p>Тема 1.8. Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6
				<p>Тема 1.9. Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6
				<p>Тема 1.10. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение</p>	6
				<p>Тема 1.11. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.</p>	6
				<p>Тема 1.12. Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.</p>	6

				Тема 1.13. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.14. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.15. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
				Тема 1.16. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.17. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.18. Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.19. Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск,	6

			хранение.	
			Тема 1.20. Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.	6
			Тема 1.21. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	6
			Тема 1.22. Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
			Квалификационный экзамен	6
		<i>ВСЕГО часов</i>		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный учебно-наглядные пособия: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; нормативно-техническая документация: стандарты, нормативные документы; цифровые образовательные ресурсы: учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства; технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедийная установка.

Лаборатории:

- «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- «Учебный кондитерский цех».

Оборудование:

№ п.п	Наименование	Единицы измерения	Количество
1	Весы настольные электронные	шт.	6
2	Пароконвектомат;	шт	1
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	шт	6
4	Микроволновая печь;	шт	1
5	Плита электрическая	шт	6
6	Шкаф холодильный;	шт	3
7	Шкаф морозильный;	шт	1
8	Шкаф шоковой заморозки;	шт	1
9	Планетарный миксер	шт	3
10	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	6
11	Мясорубка	шт	1
12	Овощерезка или процессор кухонный	шт	6
13	Слайсер	шт	1
14	Машина для вакуумной упаковки;	шт	1
15	Газовая горелка (для карамелизации);	шт	1
16	Набор инструментов для карвинга;	шт	1
17	Овоскоп;	шт	1
18	Стол производственный с моечной ванной;	шт	6
19	Стеллаж передвижной;	шт	6

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. 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.
24. 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.
25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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>;

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. 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 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых 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 приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране 	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная</p>

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>аттестация:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <p><i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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, 	

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>- заданий по учебной и</p>

задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<i>производственной практике;</i>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<i>- заданий для самостоятельной работы</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- заданий экзамена по модулю;</i>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК 07. Содействовать сохранению	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

Комплекс критериев оценки (КО) и личностных результатов (ЛР) обучающихся формируемых в ходе реализации программы воспитания

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии оценивания (КО)	Виды процедуры оценивания	Значения оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, вовлеченных в работу военно-патриотического движения;
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан. КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	- участие в мероприятиях - мониторинг активности - мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»	- доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации; - доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лица; - доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность; - доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»

<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в</p>	<p>- позитивное отношение к базовым ценностям - оценочные листы - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета; - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления; - доля обучающихся принимавших участие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;</p>

	многообразных обстоятельствах.		
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.	- стандартизированные опросники - оценочные листы - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	- стандартизированные опросники - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патриотической направленности;

	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.		
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.	- участие в мероприятиях по поддержке инвалидов и престарелых граждан	- количество мероприятий, по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - доля обучающихся, вовлечённых в работу проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. КО 10. Демонстрация навыков	- психологическое исследование - стандартизированные опросники	- количество обращений по конфликтным ситуациям; - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;

	межличностного делового общения, социального имиджа.		
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	- психологическое исследование - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» – территория безопасности»; - доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или	КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	- участие в мероприятиях - мониторинг активности - мониторинг досуговой занятости	- количество обучающихся, принимающих участие во внутренних лицейских, районных, областных и региональных Спартакиадах; - доля обучающихся, имеющих организованный досуг; - количество обучающихся, прошедших процедуру тестирования по нормативам движения ГТО; - доля обучающихся на регулярной основе занимающихся спортом на базе спортивных секций на территории лицея; - доля обучающихся, вовлеченных в

<p>стремительно меняющихся ситуациях.</p>			<p>проектно-исследовательскую деятельность по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию; - доля обучающихся, участвующих в спортивных соревнованиях различного уровня; - количество призеров в спортивных мероприятиях различного уровня; - количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей; - количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами; - доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира. КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизированные опросники - участие в мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся лица, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся лица, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию; - доля обучающихся, участвующих в конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности; - доля обучающихся лица, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность; - количество организованных экологических десантов на территории лица и вне.

<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- анализ продуктов творческой деятельности</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.); - количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности; - доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи; - количество организованных студентами творческих мероприятий;</p>
<p>ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<p>- участие в мероприятиях - психологическое исследование</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении мероприятий «Моя семья- моя крепость»; - количество мероприятий с участием родителей обучающихся;</p>
<p>ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности - позитивное отношение к участию в областных, региональных и международных</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p>

<p>мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	
<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>

<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях. КО 23. Участие в конкурсах профессионального</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицей, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>

	мастерства и в командных проектах.		
ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля обучающихся лицей, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>

<p>ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства - мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p>

	адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.		<ul style="list-style-type: none"> - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом,	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в

обществом и государством	профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.		региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
--------------------------	---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

