

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

**ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к  
реализации изделий и скульптур из шоколада и  
карамели**

для профессии СПО (ППКРС)

**43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: очная

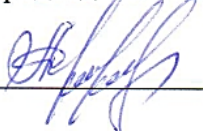
Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин

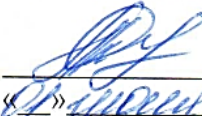
Протокол № 5  
от «01» 07 2022 г.

Председатель ЦЦК

  
А.Х. Гуриева


**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

  
И.М. Дзущева  
«01» 07 2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Методист

  
М.Т. Туаева  
«01» 07 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 33).

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Кабисова Мадина Варденовна

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД. 6.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</b>
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели;</li> <li>- подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковке на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели;</li> <li>- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- приготовлении изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранении, отпуске изделий и скульптур из шоколада;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- приготовлении изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента;</li> <li>- хранении, отпуске изделий и скульптур из карамели.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</li> <li>- темперировать шоколад с целью получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира и поседения (WS);</li> <li>- работать с темным, молочным и белым кувертюром (WS);</li> <li>- создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</li> <li>- презентовать свои шоколадные изделия (WS);</li> <li>- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.;</li> <li>- производить конфеты нужного веса и размера;</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;</li> <li>- использовать красители при работе с шоколадом;</li> <li>- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС).</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR);</li> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</li> </ul>

## **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

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.

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.

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».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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 стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

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.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.

ЛР 14. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

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

Объем образовательной нагрузки – **344 часа**, из них:

- на освоение **МДК. 06.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 56 часов**, в том числе:
  - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов, из них:
    - лабораторные работы – 42 часа;
  - самостоятельная работа - 6 часов.
- учебная практика - 144 часа;
- производственная практика - 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий, час.	Учебная, час.	Производственная, час.	
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>	2	2	-			-
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>	6	6	-			-
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 3. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело</i>	48	42	42			6
ПК 6.1. - ПК 6.3.	<i>Учебная и производственная практика</i>	288			144	144	-
	<b>Всего</b>	<b>344</b>	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>6</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 06.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</b>		<b>50</b>
<b>Раздел 1. Основы безопасного труда и организация рабочего места в соответствии со стандартами WorldSkills</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.1. Требования охраны труда и техники безопасности, организация рабочего места в соответствии со стандартами World Skills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности в кондитерском цехе.
	2	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада и карамели.
	3	Требования безопасности перед началом работы.
	4	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении изделий из шоколада и карамели, их хранении, подготовке к транспортированию.
	5	Паспорт комплекта оценочной документации.
	6	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды.
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации кондитерских изделий из шоколада и карамели</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.1. Технологический процесс изготовления кондитерских изделий и шоколада и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс. Особенности изготовления белого, молочного и горького шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию.
	2	Методы и способы темперирования шоколада с использованием современных технологий и

карамели		оборудования. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада. Требования к качеству шоколада.	
	3	Ассортимент кондитерских изделий из карамели. Основное сырье: виды, состав, свойств. Требования к качеству, пищевая ценность изделий. Актуальные направления в приготовлении карамели.	
	4	Технологическая схема и режимы приготовления карамели. Техника работы с карамелью: литье - отливка деталей и конструкций; выдувание - создание объемных форм; лепка - цветы, фигурки.	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Технология приготовления конфет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Технология приготовления конфет погружным способом. Технология приготовления нарезных конфет с одной и двумя начинками. Методы приготовления конфетных масс.	
	2	Последовательность технологических операций приготовления корпусных конфет. Принципы и приемы презентации корпусных конфет. Технология приготовления корпусных конфет.	
	3	Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет. Органолептическая оценка качества конфет. Условия и сроки хранения конфет. Выбор и обеспечение способов хранения конфет в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Технология приготовления изделий по стандартам World Skills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>
	1	Шоколад / пралине: Изготовление глазированного и прессованного шоколада / батончиков.	
	2	Лепка из различных материалов.	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>
	1	Обобщенная оценочная ведомость по компетенции Кондитерское дело.	
	2	Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке в компетенции Кондитерское дело.	
	3	Формы участия, модули задания, необходимое время, критерии оценивания и необходимые приложения в компетенции Кондитерское дело.	

стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»		
<b>Раздел 3. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело</b>		<b>42</b>
<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>36</b>
1	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Технология приготовления конфет погружным способом из белого и молочного шоколада. (трюфели) Технология приготовления конфет погружным способом из горького шоколада. (трюфели) Технология приготовления конфет погружным способом из молочного и горького шоколада со сливочным сыром. (сырные трюфели)	6
2	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Технология приготовления корпусных конфет с начинкой с использованием фруктового и ягодного пюре. Технология приготовления корпусных конфет с двойной начинкой со вкусом ореха. Технология приготовления корпусных конфет с начинкой с применением декорирующих технологий.	6
3	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Технология приготовления нарезных конфет с двумя начинками с ореховым вкусом. Технология приготовления нарезных конфет с одной начинкой с фруктово - ягодным вкусом. Технология приготовления нарезных конфет со сливочным вкусом.	6
4	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления цветов из белого, горького и молочного шоколада. Технология приготовления скульптур из шоколада. Технология окрашивания скульптур из шоколада.	6
5	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Литьё из карамели. Выдувание - создание сложных форм из карамели. Технология приготовления простых цветов из карамели. Технология приготовления сложных цветов из карамели.	6
6	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Технология изготовления цветов из пластичного шоколада.	6

	Лепка из шоколадной ленты.	
7	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Технология приготовления лент и цветов из карамели. Выдувание из карамели простых форм. Лепка из карамели.	6
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
1	<b>Самостоятельная работа № 1</b> Разработка компьютерной презентации на тему: «Композиции из шоколада».	
2	<b>Самостоятельная работа № 2</b> Подготовка реферата на тему: «Изготовление декора с помощью заливки в формы».	
3	<b>Самостоятельная работа № 3</b> Подготовка доклада на тему: «Обеспечение, контроль правил утилизации отходов».	
4	<b>Самостоятельная работа № 4</b> Подготовка реферата на тему: «Изучение методов контроля качества шоколадных изделий».	
5	<b>Самостоятельная работа № 5</b> Подготовка доклада на тему: «Техника безопасности при работе с карамелью».	
6	<b>Самостоятельная работа № 6</b> Разработка компьютерной презентации на тему: «Изготовление декора из карамели (изомальта)».	
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>		<b>144</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда. Техника безопасности при работе с шоколадом и карамелью.</li> <li>2. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада.</li> <li>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</li> <li>4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели.</li> <li>6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>7. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.</li> <li>8. Приготовление, оформление изделий и скульптур из шоколада и карамели с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Изготовление декора из карамели (изомальта) с помощью лампы и заливки в формы.</li> </ol>		

<p>10. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>11. Оценка качества изделий и скульптур из шоколада и карамели перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление изделий и скульптур из шоколада и карамели для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий и скульптур из шоколада и карамели на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Расчет стоимости изделий и скульптур из шоколада и карамели.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий и скульптур из шоколада и карамели, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Производственная практика. Виды работ:</b></p> <p>1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда. Техника безопасности при работе с шоколадом и карамелью.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада.</p> <p>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p> <p>4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>5. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>6. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>7. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>8. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели в соответствии заданием (заказом)</p>	<p><b>144</b></p>

<p>производственной программой кухни ресторана.</p> <p>11. Изготовление декора с помощью лампы, заливки в формы.</p> <p>12. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий и скульптур из шоколада и карамели для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Упаковка готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Самооценка к хранению готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий и скульптур из шоколада и карамели в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>17. Оформление учетно-отчетной документации кондитера. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.</p> <p>18. Обеспечение соблюдения правил утилизации отходов.</p>	
<b>Всего</b>	<b>344</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**1. Учебный кабинет.** Оборудование учебного кабинета:

- плакаты;
- стенды;
- схемы;
- справочные таблицы;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- фильмами, мультимедийными пособиями).

**2. Лаборатория** технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

**3. Мастерская,** оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S;
- гастроемкость GN 1/1-203;
- гастроемкость GN 1/1-40;
- гастроемкость GN 1/1-65;
- гастроемкость GN R1/1-40;
- доска разделочная пластик белая;
- доска разделочная пластик желтая;
- доска разделочная пластик зеленая;
- доска разделочная пластик коричневая;
- доска разделочная пластик красная;
- доска разделочная пластик синяя;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R;
- Бленде P JAU HBH-550;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905;
- подставка для конвектомата 430 XVC;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ;

- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ;
- блендер погружной KITCHENAID 5КНВ2571ЕЕR;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E;
- стол пристенный ITERMA 430 С,-211/206;
- устройство душирующее для ХЕВС/ХЕVC UNOX ХНС001;
- механизм для темперирования шоколада МС 100;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

**Базы практики**, оснащенные в соответствии с п. 6.1.3. Основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.



11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.

15. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. —

ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. 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.
24. 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»].
25. 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.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. 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.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, изделий из карамели и шоколада, 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);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических работ;</li> <li>- выполнения заданий по учебной и производственной практике.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамена по модулю</li> </ul>

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из шоколада;</li> <li>- оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных работ;</li> <li>- выполнения заданий по учебной и производственной практике.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике;</li> <li>- экзамена по модулю</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из шоколада, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата</li> </ul> </li> </ul> <p>готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из карамели</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из карамели</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из карамели;</li> <li>- оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных работ;</li> <li>- выполнения заданий по учебной и производственной практике.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	<p>карамели, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из карамели, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практики; экзамена по модулю.</li> </ul>
--	---	---

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение, критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: -лабораторных работ; - выполнения заданий по учебной и производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной</p>
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	<p>практики; экзамена по модулю.</p>