

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 37
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тюмень 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

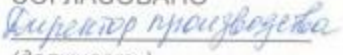
Разработчик: С. А. Нурмухаметова, преподаватель.

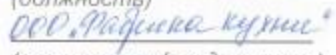
Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК


(подпись) К.С. Кондрашова



СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


(подпись)

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, является обязательной/ вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции (ОК, ПК):

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 в:	– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями
уметь	– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – <i>готовить полный ассортимент гато, антреме;</i> – <i>эффективно сочетать спонжи, ганаш;</i> – <i>готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;</i> – <i>изготавливать и использовать ганаш;</i> – <i>подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания;</i> – <i>эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования.</i>
знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – <i>ассортимент гато, антреме;</i> – <i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме;</i> – <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров;</i> – <i>виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров;</i> – <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров.</i>

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию

	творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации

ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 305 час.

Из них на освоение МДК - 155 час.

на практики: учебную – 72 час.

производственную - 72 час.

Экзамен по модулю – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем програм мы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоя тельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Промежу точная аттестаци я	Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)		учебная часов	производс твенная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	38	32	8		6			-
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	117	90	82		6			21
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	72					72		-
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика, часов	72						72	-
	Экзамен по модулю	6				6			
	Всего:	305	122	90		18	72	72	21

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание учебного материала	2
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента 2.Характеристика, последовательность этапов 3.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Составление схемы приготовления десертов	
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2
	1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря 2.Правила безопасного использования механического оборудования 3.Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 2. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием	
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2
	1.Весоизмерительное и холодильное оборудование 2.Общие требования, предъявляемые к весам 3.Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150 4.Требования безопасности при эксплуатации весов 5.Взвешивание продуктов	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 3. Оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2
	1.Холодильное оборудование 2.Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы 3.Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры 4.Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 4. Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием	
Тема 1.5	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1.Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды 2.Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды 3.Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды 4.Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Содержание учебного материала 1.Виды посуды для подачи 2.Назначение посуды для подачи 3.Методы сервировки и подачи 4.Температура подачи	2
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Содержание учебного материала 1.Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос 2.Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос 3.Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания 4.Правила хранения готовых горячих блюд 5.Виды, назначение упаковочных материалов	2
Тема 1.8 Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала 1.Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском 2.Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3.Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 4.Температуру подачи блюд и напитков 5.Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	2
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала 1.Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа 2.Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству 3.Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2
Тема 1.10	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Характеристика процессов подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1. Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 3. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 1.11 Отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала 1. Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском 2. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 3. Температуру подачи блюд и напитков	2
Тема 1.12 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала 1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания 2. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации 3. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2
Промежуточная аттестация		4
МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		117
Тема 2.1 Технология приготовления холодных и горячих десертов	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желе, желе, муссов, самбука, крема), мороженого 2. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд 3. Ассортимент и классификация горячих десертов 4. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов 5. Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов 6. Правила подачи и технология приготовления сырного и шоколадного фондю 7. Правила подачи и технология приготовления фруктов фламбе 8. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе 9. Арт-визаж при декорировании сложных горячих десертов. Правила выбора и технология приготовления соусов для горячих блюд	2
Тематика лабораторных работ		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента железированных сладких блюд	6
	Лабораторная работа № 2-3 Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента фондю, суфле, фруктов фламбе	6
	Лабораторная работа № 4-5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента начинок, соусов, глазури	6
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов, отделочных видов теста	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	
	2.Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	
	3.Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	
	4.Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	
	5.Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	12
	6.Приготовление тулипного теста	
	7.Виды изделий из тулипного теста	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 6. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов	
Тема 2.3 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Лабораторная работа № 7. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста	6
	Содержание учебного материала	2
	1.Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	
	2.Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	
	3.Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 8. Организация технологического процесса приготовления и подачи суфле, парфе, мороженого	8
	Лабораторная работа № 9. Организация технологического процесса приготовления и подачи террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	8
	Лабораторная работа № 10. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного вида десертов из сыра и творога	12

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	<i>Лабораторная работа № 11. Организация технологического процесса приготовления и подачи сладких пирогов</i>	6
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, ассортимент напитков 2.Требования к качеству, пищевая ценность напитков 3.Рецептуры, технология приготовления напитков 4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков 5.Рецептуры, технология приготовления напитков 6.Правила оформления и отпуска напитков: творческое оформление и эстетичная подача	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 12-13. Организация технологического процесса приготовления и подачи десертных горячих напитков	6
	Лабораторная работа № 14-15. Организация технологического процесса приготовления и подачи десертных холодных напитков	6
Самостоятельная работа		21
1. Подготовить доклад на тему: «Требования системы безопасности ХАССП для кондитерского производства» 2. Подготовить презентацию на тему: «Традиционные особенности приготовления десертов разных стран мира» 3. Подготовить доклад на тему: «Новейшие технологии приготовления десертов» 4. Подготовить презентацию на тему «Традиционные напитки стран мира»		
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика		72
Виды работ		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. 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	
Производственная практика Виды работ		72
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i> в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i> (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков, <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i> для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков, <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i> на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i> на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, <i>гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур</i>, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю		6
Всего		305

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

«Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, Компетенция «Хлебопечение», Компетенция «Кондитерское дело», Кабинет профессионального обучения, оснащенных оборудованием:

пароконвектомат
конвекционная печь
микроволновая печь
расстоечный шкаф
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница
электроблинница
шкаф холодильный
шкаф морозильный
шкаф шоковой заморозки
льдогенератор
гранитор
тестораскаточная машина
планетарный миксер
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
миксер для коктейлей
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
лампа для карамели
аппарат для темперирования шоколада
стол с гранитной поверхностью
стол с деревянной поверхностью
газовая горелка (для карамелизации)
овоскоп
нитраттестер
весы настольные электронные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
13. 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].
14. 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].
15. 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.
16. 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.
17. 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
18. 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: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

3.2.2. Основные источники:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О.В. Пичугина, АА. Богачева, Н.Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование).- URL: <https://znanium.com>
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-

е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 16-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2024. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru

2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021.- (Среднее профессиональное образование).- URL: <https://znanium.com>

4. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru

5. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

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
ПК 4.1	– Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических, лабораторных работ экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических заданий на экзамене по МДК; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); экзамена по модулю
ПК 4.2 ПК 4.3	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических, лабораторных работ экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка

ПК 4.4 ПК 4.5	вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; – 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос	результатов в процессе выполнения практических заданий на экзамене по МДК; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); экзамена по модулю
---	---	--

ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических, лабораторных работ экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения практических заданий на экзамене по МДК; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); экзамена по модулю
ОК 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06	– понимание значимости своей профессии – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной	Наблюдение и экспертная оценка

	информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

