

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.04 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Верещагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)

 "Ресторан 'Нева'"

30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ 04 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 является обязательной/ вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: 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 и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой

	<p>сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; – организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; – организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; - <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i> – <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i> – <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS);</i> – <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i> – <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий</i>
--	--

	<p><i>национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i> – <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS).</i>
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

	<p>высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя; <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков; – <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия национальных кухонь (WS); – особенности национальных традиций (WS); – возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS); – художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS); – техника общения, ориентированная на потребителя; – особенности национальных традиций (WS); – возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных кухонь (WS); – художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS); – особенности национальных традиций (WS); – возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных (WS); – особенности национальных традиций (WS); – возможности использования сочетание цвета, вкусов и текстур (WS); – особенности национальных традиций (WS); – возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS).
--	--

1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ЛР	Дескрипторы
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 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	Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	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.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами,

	работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 час.

Из них на освоение МДК – 162 час.

на практики: учебную – 36 час.

производственную – 72 час.

экзамен – 16 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Промежуточная аттестация	Практики		
			всего час.	Лабораторных, практических занятий	Курсовых работ (проектов)		учебная час.	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	32	10		4			
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	36	20		4			
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	86	66	60		4			16
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	36					36		
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72	
	Экзамен по модулю	16							
	Всего:	286		90			36	72	16

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		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	2
	Тематика практических занятий	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Практическое занятие № 4. Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием	
Тема 1.5 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	2
	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	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 5. Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой	
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Содержание учебного материала	4
	1. Виды посуды для подачи	
	2. Назначение посуды для подачи	
	3. Методы сервировки и подачи	
	4. Температура подачи	
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Содержание учебного материала	2
	1. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	2. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	3. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	
	4. Виды, назначение упаковочных материалов	
Тема 1.8 Хранение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала	2
	1. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	2. Правила хранения готовых блюд	
	3. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала	4
	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	
	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	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4
Учебная практика		12

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
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 десертов, напитков сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 10.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13.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. 14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			40
Тема 2.1 Технология приготовления холодных десертов	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого	
	2.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	
	3.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	4.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента железированных сладких блюд		4	
Тема 2.2	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов:	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		глазури	
	2.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	
	3.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	
	4.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	
	5.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	
	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов		4
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала		4
	1.	Приготовление тулипного теста	
	2.	Виды изделий из тулипного теста	
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	4.	Правила ведения бракеража	4
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста		
Тема 2.4 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Содержание учебного материала		4
	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	
	4.	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	4
Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога			
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов	
	2.	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	
	3.	Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	
	5.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	6.	Правила ведения бракеража	4
Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента начинок, соусов, глазури			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Промежуточная аттестация (экзамен)		4
Учебная практика Виды работ		12
1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4.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). 5.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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 десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		
МДК.04.03. Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь		86
Тема 3.1 Кухня России	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	
	3. Рецептуры, технология приготовления	
	4. Актуальные направления в приготовлении	
	5. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача WS	
	Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни России	6
	Практические занятия № 1. Классификация, ассортимент десертов кухни России	2
	Практические занятия № 2. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов	2
	Практические занятия № 3. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов	2
	Практические занятия № 4. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов	2
Тема 3.2 Кухня Англии, Франции,	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Италии, Германии	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	
	4.	Актуальные направления в приготовлении WS	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подачаWS	
	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Англии		6
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ФранцииWS		6
	Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ИталииWS		6
	Практические занятия № 5. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Англии		2
	Практические занятия № 6. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Франции		2
	Практические занятия № 7. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Германии		2
Тема 3.3 Татарская кухня, кухня Германии, Закавказья	Содержание учебного материала		2
	1.	Классификация, ассортимент	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	
	4.	Актуальные направления в приготовлении WS	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подачаWS	6
	Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ГерманииWS		
	Лабораторная работа № 6. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд Татарской кухниWS		6
	Лабораторная работа № 7. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд народов Закавказья WS		4
	Практические занятия № 8. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Закавказья		2
	Практические занятия № 9. Составить технологическую схему приготовления горячих и холодных десертов кухни Татарстана		2
	Практические занятия № 10. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Германии		2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад «Требования к качеству, пищевая ценность десертов» Подготовить реферат «Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача WS». Подготовить презентацию		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
«Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения»		
Промежуточная аттестация (экзамен)		4
Учебная практика Виды работ		12
1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4.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). 5.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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 десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		
Производственная практика (по профилю специальности) 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. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю		16
Всего		286

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Оснащение базы практики в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. «Требования к оснащению баз практик»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП.

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru
2. Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL : e.lanbook.com/book
3. 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. - Москва : Академия, 2017. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book

3.2.2. Электронные издания:

1. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
2. Еда [Электронный ресурс] - URL : <http://www.eda-server.ru/culinary>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : www.jur-jur.ru/
3. 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
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>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 ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p> <p>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 ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

	<p>карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	--	--

	<p>нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, 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, 	
--	--	--

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной 	

	информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

