

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 №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

Разработчики: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории
С.А. Нурмухаметова, преподаватель

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

подпись



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	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 языках.

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:	– 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	– 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 сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – 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 применять инновационные технологии (Sous-vide, Cook&Chill, PacoJet, интенсивное охлаждение и шоковая заморозка, технологии молекулярной кухни и т.д.) при приготовлении сложных десертов и напитков западно-сибирской гастрономии;</i> - <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление;</i>
--	---

	- <i>производить и презентовать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков западно-сибирской гастрономии используя разнообразные сочетания;</i> - <i>создавать гармоничные сочетания вкуса, текстуры и цвета, учитывая особенности региональных и сезонных продуктов западно-сибирской гастрономии;</i> - <i>производить и презентовать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков национальных кухонь, используя разнообразные сочетания.</i>
ЗНАТЬ	– 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 высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 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, учитывая специфику технологий и региональные особенности западно-сибирской кухни;</i> – <i>ассортимент материалов, инструментов и техник, используемых для создания презентационных изделий, характерных для западно-сибирской кухни.</i> – <i>особенности традиций русской и западно-сибирской кухонь, влияющие на</i>
--	--

	рецептуру, оформление и подачу блюд; – возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур регионального сырья западносибирской кухни для создания гармоничных и привлекательных изделий; – художественное оформление презентационных изделий, отражающее культурные и природные особенности региона; – техники общения, ориентированные на потребителя, для повышения привлекательности и понимания ценности блюд западносибирской кухни; – особенности национальных традиций, влияющие на методы оформления, сервировки и подачи блюд; – особенности работы с региональными продуктами, их обработка и сочетание для создания уникальных кондитерских изделий; – современные технологии и инструменты для декоративной отделки и презентации блюд; – способы адаптации традиционных рецептов под современные требования и тренды, сохраняя региональный колорит.
--	---

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

Целевые ориентиры	Код ЦО
Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.	ЦО 4
Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.	ЦО 9
Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.	ЦО 14
Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.	ЦО 19
Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	ЦО 22
Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.	ЦО 28
Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.	ЦО 30
Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	ЦО 34
Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ЦО 39
Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЦО 40
Сознающий свою позицию активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЦО 44
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЦО 47
Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЦО 48

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	ЦО 50
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЦО 53
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	ЦО 56

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 часов

Из них на освоение МДК – 162 часа
на практики: учебную – 36 часов
производственную – 72 часа
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	134	90		12	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
Тема 1.2. Механическое оборудование	Практическое занятие № 1. Составление схемы приготовления десертов	2
	Содержание учебного материала	
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	
	2. Правила безопасного использования механического оборудования	
	3. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	
Тема 1.3. Весоизмерительное оборудование	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 2. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием	2
	Содержание учебного материала	
	1. Весоизмерительное и холодильное оборудование	
	2. Общие требования, предъявляемые к весам	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	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	2
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	
	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

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, 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 приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов:	

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 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента русской кухни	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	
	Лабораторная работа № 1. Отработка элементов декорирования холодных и горячих десертов русской кухни с учетом современных тенденций	4
	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи приготовления холодных и горячих десертов, напитков русской кухни	4
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих напитков русской кухни	4
	Практические занятия № 1. Составление таблицы «Критические параметры сырья: температура и физические свойства, влияющие на конечный результат»	2
	Практические занятия № 2. Мини-проект «Сладкие блюда западно-сибирской кухни»	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
Тема 3.2 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента западно-сибирской кухни	Практические занятия № 3. Составление акта проработки десертов и напитков	2
	Практические занятия № 4. Составление технико-технологической карты на десерты и напитки	2
	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	
	Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих десертов западно-сибирской кухни с отработкой элементов декорирования и плейтинга	6
	Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих напитков западно-сибирской кухни с отработкой элементов декорирования и плейтинга	6
	Лабораторная работа № 6. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих напитков западно-сибирской кухни с отработкой элементов декорирования и плейтинга	4
	Лабораторная работа № 7. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих напитков западно-сибирской кухни с отработкой элементов декорирования и плейтинга	4
	Практические занятия № 5. Совершенствование десертов западно-сибирской кухни с учетом современного сырья, технологий и оборудования с отработкой элементов декорирования и плейтинга	2
	Практические занятия № 6. Совершенствование десертов западно-сибирской кухни с учетом современного сырья, технологий и оборудования с отработкой элементов декорирования и плейтинга	2
	Практические занятия № 7. Совершенствование десертов западно-сибирской кухни с учетом современного сырья, технологий и оборудования с отработкой элементов декорирования и плейтинга	2
Тема 3.3 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента европейской кухни	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	
	Лабораторная работа № 8. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих десертов европейской кухни	4
	Лабораторная работа № 9. Организация технологического процесса приготовления и подачи холодных и горячих напитков европейской кухни	4

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
	<i>Практические занятия № 8. Составление технологической схемы приготовления десертов</i>	2
	<i>Практические занятия № 9. Расчет калорийности десертов и напитков</i>	2
	<i>Практические занятия № 10. Составление калькуляционной карточки на десерты</i>	2
Самостоятельная работа <i>Подготовить доклад «Особенности приготовления и подачи мороженого с использованием местных ингредиентов»</i> <i>Подготовить реферат «Особенности приготовления и подачи горячих десертов с использованием меда и орехов»</i> <i>Подготовить презентацию «Организация презентации и подачи десертов и напитков: эстетика и сервировка с учетом сибирских традиций»</i>		16
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 (в том числе сезонных и региональных) 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 (в том числе региональных и западно-сибирских), требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных и западно-сибирских, 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.		

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
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. 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 цитрусовых, 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. Основная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04) : 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. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. - 336 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru

3.2.2. Дополнительная литература:

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

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	– 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	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

	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	
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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,	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

	карамели, оборудованием для 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 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,	
--	--	--

	требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	- содержание актуальной нормативно-правовой документации	

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	--	--

