

Министерство образования и науки Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
технологического - экономического цикла  
Протокол № \_\_\_\_\_ от " " \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Руководитель методической комиссии  
Лавренова Т.А. \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
Замышляева М.В.  
\_\_\_\_\_

**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**

**образовательной программы СПО по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная**  
**Профиль – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО:

Директор АО «Ветлугахлеб»  
\_\_\_\_\_ А.С. Нохрин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Ветлужский район  
2023 г.

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 разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик:  
Каськова Валентина Сергеевна – преподаватель профессиональных модулей.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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 вид профессиональной 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 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. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

## 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**:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
--------------------------------	--

<p><b>уметь</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>знать</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
<p>Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	<p><b>ЛР 13</b></p>
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b></p>	
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области</p>	<p><b>ЛР 14</b></p>

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

Всего часов по ПМ.04 – 392 часов

Из них

на освоение МДК 04.01– 130 ч.(в т.ч 36 лпр, промежуточная аттестация – 6 ч.)  
самостоятельная работа – 14ч

на освоение МДК 04.02 – 148 ч.( в т.ч 72 лпр, промежуточная аттестация – 6 ч.)  
самостоятельная работа – 14 часов.

на практики:

учебную - 36 часов

производственную - 72 часа

экзамен квалификационный – 6 часов

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.04

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК 1-11	<b>МДК 04.01.</b> Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>130</b>	<b>110</b>	<b>36</b>	-	-	-	<b>14</b>	<b>6</b>
ПК 4.1.-4.6 ОК 1-11	<b>МДК 04.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>148</b>	<b>128</b>	<b>72</b>	-	-	-	<b>14</b>	<b>6</b>
ПК 4.1-4.6 ОК 1-11	Учебная и производственная практика	<b>108</b>				36	72		
ПК 4.1-4.6 ОК 1-11	Экзамен квалификационный	<b>6</b>							6
	<b>Всего:</b>	<b>392</b>	<b>238</b>	<b>108</b>	-	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>12</b>



**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
<b>МДК 04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>110</b>
<b>МДК. 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>110</b> (в т.ч 74-теория, 36-ЛПЗ)
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
	Классификация, ассортимент холодных десертов.	4
	Классификация, ассортимент горячих десертов.	4
	Начинки, соусы и глазури. Оформление и декорирование десертов.	4
	Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	4
	Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов.	4
	Классификация, ассортимент напитков.	2
	Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
	Требования к качеству напитков.	4
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента сладких блюд.	4
	Десерты и напитки народов мира. Национальные десерты.	4
Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов. <b>Практическая работа №2</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов. <b>Практическая работа №3</b> Разработка калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт на холодные и горячие десерты <b>Практическая работа №4</b> Расчет сырья, определение количества порций напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости. <b>Практическая работа №5</b> Оформление нормативно-технической документации. Составление плана-меню, оформление заявки на получение сырья со склада. <b>Практическая работа №6</b> Расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков. <b>Практическая работа №7</b> Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов. <b>Практическая работа №8</b> Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов.	16
	<b>Лабораторная работа №1</b> Органолептическая оценка сырья, используемого для приготовления сложных сладких десертов.	4
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	4
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ.</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа №9</b> Решение ситуационных задач «Дефекты холодных и горячих десертов и напитков, причины и способы их устранения» <b>Практическая работа №10</b> Разработка технологических карт на фирменные блюда. Составление технологических схем приготовления. <b>Практическая работа №11</b> Диетическое питание. Расчет энергетической и пищевой ценности десертов и напитков диетического питания.	6
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
Организация и техническое оснащение	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Виды, назначение посуды, правила подбора. Сервировка.	4
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Практическая работа №12</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	<b>Практическая работа №13</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	<b>Практическая работа №14</b> Расчет сырья, определение количества порций десертов и напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости.	2
<b>Лабораторная работа №2</b> Технология приготовления многослойного желе. Оформление, подача и органолептическая оценка готовых сладких блюд.	4	
<b>Экзамен по МДК 04.01</b>		<b>6</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>14</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		

	<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Написание рефератов на тему</p>	
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>128</b> (в т.ч 56-теория, 72-ЛПЗ)
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления правила подачи.	2
	Технология приготовления и отпуск железированных блюд, варианты оформления, правила сервировки. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	4
	Технология приготовления сложных холодных десертов	4
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (муссов, бланманже, кремов)	6
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка,).	6
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, паннакоты).	6
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Технология приготовления горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога)	2
	Технология приготовления горячих десертов сложного приготовления (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2
	Технология приготовления сложных горячих десертов с использованием различных видов теста (песочное, слоеное, бисквитное, заварное)	4
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	4
	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции.	2
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>46</b>	

	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни)	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление яблок жареных в тесте, шарлотки с яблоками.	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление блинчиков с джемом.	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление воздушного пирога.	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление кексов.	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление сложных десертов из бисквитного теста. Органолептическая оценка.	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление сложных десертов из песочного теста. Органолептическая оценка.	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №12</b> Приготовление сложных горячих национальных десертов, оформление, отпуск, органолептическая оценка.	<b>6</b>
	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4
	Технология приготовления сложных горячих и холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, коктейли, морсы, квас, чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Органолептические способы определения степени готовности и качества напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству напитков, варианты оформления, правила сервировки. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Приготовление сложных холодных напитков.	4
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Приготовление сложных горячих напитков.	4
	<b>Экзамен по МДК 04.02.</b>	<b>6</b>
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Подготовка устных докладов по темам раздела.</li> <li>4. Написание рефератов на тему «Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления десертов», «Роль десертов в питании», «Диетическое питание. Низкокалорийные десерты», «Прохладительные напитки».</li> </ol>	<b>14</b>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления сложных холодных сладких блюд. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Технология приготовления сложных холодных сладких блюд. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>3. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>4. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд. Расчет стоимости горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> <li>5. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. Оценка качества напитков перед отпуском, упаковкой</li> </ol>	<b>36</b>	

<p>на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>6. Дифференцированный зачет</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>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.</li> <li>10. Дифференцированный зачет</li> </ol>	<p><b>72</b></p>
<p><b>Экзамен квалификационный по ПМ.04.</b></p>	<p><b>6</b></p>



<b>Всего</b>	<b>392</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля ПМ.04 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**

Рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

#### **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства**

Стол� ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы; основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, тестомесильная машина (настольная), миксер, мясорубка, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### 3.2.1. Печатные издания:

#### Основная литература

- 1) Бурчакова И. Ю. 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 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.
- 2) Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.
- 3) Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва .: КНОРУС, 2020.- 216 с.
- 4) Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко.- 10-е изд.- М.: Академия, 2017.- 512 с.

#### Дополнительная литература

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
2. Приготовление сладких блюд и напитков : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>  
Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. М.: Академия, 2013. Ч.4-я. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки.  
Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. М.: Академия, 2013.

#### Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

**Электронные издания:**

<p>Электронно-библиотечная система <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>  <a href="https://www.lanbook.ru">https://www.lanbook.ru</a></p>
---

## **Журналы**

0 вопросов. Выпечка

1000 советов кулинару

Жить - не тужить. Любимые рецепты, Заготовки,

Выпечка

Гастроном

Школа гастронома

Кулинарный практикум

Общепит: бизнес и искусство

Просто. Вкусно. Полезно

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК 04.01; - практических заданий на экзамене по МДК 04.02 - диф.зачеты по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам</li> </ul>	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа,</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - выполнение</p>

<p>адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих</p>	<p>заданий квалификационного экзамена по модулю 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</p>
---	---	---

	десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК 04.01; - практических заданий на экзамене по МДК 04.02 - диф.зачеты по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<b>Итоговый контроль:</b> - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.04
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	Организация и ведение процессов

<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК.08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> </ul>	

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– 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 – эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

=

