


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебной работе

 И.В. Бондаренко  
05 апреля 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**

**для специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое Кафе» .  
400026, г Волгоград  
ул. Доценко, д.47

Директор



О.В.Чевелева

2023 г.

2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации дисциплины обязательной (вариативной) части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Рецензент: Директор ООО «Старое кафе» О.В.Чевелева

Составитель: Кравец С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ВИТ

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

  
\_\_\_\_\_ С.А. Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 05.03.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

  
\_\_\_\_\_ И.Ю. Шурыгина

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды организации 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.

Развить соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1.Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 10	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Способный быстро адаптироваться в условиях частой смены промышленных технологий
ЛР 15	Демонстрирующий самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач
ЛР 16	Проявляющий коммуникабельность при работе в коллективе, способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические профессиональные и культурные различия
ЛР 17	Способный оперативно принять решение в сложившихся производственных проблемах, связанных с автоматизацией производства, выборе на основе анализа вариантов оптимального прогнозирования последствий решения

### 1.1.2 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
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом</li> </ul>

	<p>нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 378 часов,

из них на освоение МДК 04.01 **58** часов,

из них на освоение МДК 04.02 **132** часа,

в том числе самостоятельная работа МДК 04.01 – 2 часа,

в том числе самостоятельная работа МДК 04.02 – 2 часа,

консультации МДК 04.01 – 4 часа,

консультации МДК 04.02 – 6 часов,

лекции МДК 04.01 – 26, практические работы – 18 часов;

лекции МДК 04.02 – 54, практические работы – 70 часов;

практики, в том числе учебная 108 часов, производственная 72 часа.

Промежуточная аттестация – экзамен.





	<b>Всего:</b>	<b>579</b>		<b>198</b>	<b>16</b>	<b>88</b>		<b>108</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>4</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	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>52</b>	
<b>Раздел 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.	2	
	2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления. Актуальные направления, тенденции в совершенствовании ассортимента	2	
	3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса и потребностей различных категорий потребителей	2	
	Практическое занятие №2 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №3 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10

<b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №4 Комбинирование способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №5 Комбинирование способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
<b>Раздел 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	

	Практическое занятие №6 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела</b>		<b>2</b>	
1.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>8</b>	
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>132</b>	
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)	2	
	5.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	

	6. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	2	
	7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	8. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: парфе, щербета.	2	
	Практическое занятие № 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета с фруктами).	2	
	Практическое занятие № 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже.	2	
	Практическое занятие № 13 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.	2	
	Практическое занятие № 14 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости продуктов.	2	
	Практическое занятие № 15 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением выхода.	2	
	Практическое занятие № 16 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием сезонных продуктов.	2	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>42</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10

<b>Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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.	2	
	3. Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	4. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	5. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2	
	6. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>28</b>	
	Практическое занятие № 17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских.	2	
	Практическое занятие № 18 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле, фондана, брауни.	2	
	Практическое занятие № 19 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога, пудинга, кекса.	2	
Практическое занятие № 20 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2		
Практическое занятие № 21 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом».	2		
Практическое занятие № 22 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2		

	Практическое занятие № 23 Расчет себестоимости продукции горячих сложных десертов.	2	
	Практическое занятие № 24 Составление инструкционных карт приготовления горячих сложных десертов.	2	
	Практическое занятие № 25 Расчет сложных горячих десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.	2	
	Практическое занятие № 26 Приготовление и оформление для подачи блюда: запеканка со свежими фруктами, сладкая вязкая каша – Гурьевская, шарлотка с яблоками, яблоки жаренные в тесте.	2	
	Практическое занятие № 27 Приготовление и оформление для подачи: фламбе, начинки, соусы и глазури для десертов.	2	
	Практическое занятие № 28 Приготовление и оформление для подачи, замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы.	2	
	Практическое занятие № 29 Приготовление и оформление для подачи взбитые желированные десерты: муссы, самбуки, суфле.	2	
	Практическое занятие № 30 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и десертов для вегетарианского питания	2	
<b>Раздел 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>	
	1.Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	4.Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	2	
	5. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	

	6.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие № 31 Комбинирование способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 32 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных напитков.	2	
	Практическое занятие № 33 Разработка ассортимента смешанных холодных напитков.	2	
	Практическое занятие № 34 Плодово-ягодные прохладительные напитки сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 35 Организация рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 36 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: смузи, лимонады, коктейли	2	
	Практическое занятие № 37. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: морсы, квасы, компоты	2	
<b>Раздел 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 4.1 - 4.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями)	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	4.Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	5.Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	

	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие № 38. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 39. Отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 40. Отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: чай, кофе.	2	
	Практическое занятие № 41. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2	
	Практическое занятие № 42. Приготовление какао, горячего шоколада. Требования к качеству приготовленных напитков	2	
	Практическое занятие № 43. Приготовление, оформление и подача кофе, кофейных напитков.	2	
	Практическое занятие № 44. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела</b>	<b>2</b>	
	1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>8</b>	
	<b>Учебная практика ПМ.04.01</b>	<b>108</b>	
	<b>Виды работ:</b> 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.		



- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. 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.</p> <p>8.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.</p> <p>9.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12.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.</p> <p>13.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19.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).</p> <p>20.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |  |  |
|---|--|--|

<b>Производственная практика ПМ.04.01</b>	<b>72</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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> </ol>		
<i>консультации</i>	<b>10</b>	
<b>Всего</b>	<b>198</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Реализация программы 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.**

*Оборудование учебного кабинета:*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для мела;
- флип-чарт,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

*Технические средства обучения:*

- интерактивный комплекс

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

*Перечень кабинетов:* 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.

*Лаборатория:* Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь»).

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для 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;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

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

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

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

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

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. [текст непосредственный]

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

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

1 Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3 Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 24.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 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>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<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>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания;  выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания</p>	<p>мастерства (при участии)</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>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
---	--	---

	<p>действующих регламентов;  демонстрация умений  пользоваться  технологическими картами  приготовления горячих десертов  сложного ассортимента;  соответствие времени  выполнения работ  установленным нормативам;  презентация 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  различных категорий  потребителей, видов и  форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое  оформление и  подготовку к реализации  холодных напитков  сложного ассортимента с учетом  потребностей  различных категорий  потребителей, видов и форм  обслуживания;  выполнение требований  персональной гигиены в  соответствии с требованиями  системы ХАССП и  требований безопасности;  выбор температурного режима  при подготовке  холодных напитков сложного  ассортимента с  учетом потребностей различных  категорий  потребителей, видов и форм  обслуживания;  выбор способов и техник при  подготовке  холодных напитков сложного  ассортимента с  учетом потребностей различных  категорий  потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты,  требований</p>	<p>экзамен, экспертное  наблюдение выполнения  лабораторных работ,  экспертное наблюдение  выполнения  практических работ,  оценка решения  ситуационных задач,  оценка процесса и  результатов выполнения  видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие  оборудования, сырья,  материалов для  подготовки продукта и  презентации по теме  занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах  профессионального  мастерства (при участии)  (при участии)</p>

	<p>охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;          выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;          выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;          выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          демонстрация умений пользоваться</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          оценка выполнения «профессиональных диктантов»          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--

	<p>технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>Экзамен</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной</p>	

<p>профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>практик;</p>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	
<p><b>ОК.11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>	