

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

для профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

## «Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствующие ему общие компетенции.

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 16	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность
ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой

<sup>1</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

	деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 19	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 21	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
--------------------------	---

<p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p>Знания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод;</li> <li>- организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод;</li> <li>- характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод;</li> <li>- характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- принцип действия и правила безопасной эксплуатации: аппарата для тонкого измельчения замороженных продуктов паккоджет (PacoJet), фризера, гранитора, пароконвектомата, аппарата для выпечки блинчиков, кофе-ростера, кофемолки, кофеварок, аппаратов для варки кофе на песке</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

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

Всего часов **310 часов**

в том числе в форме практической подготовки **228 часов**

Из них на освоение МДК **118 часов, Из них на освоение МДК.04.01 – 42 ч (10 ч. вариатив); МДК.04.02 – 76 ч.**

в том числе самостоятельная работа **4 часа**  
практики, в том числе учебная **72 часа**  
производственная **120 часов.**

***Промежуточная аттестация 12 часов.***

***Консультации – 4 часа.***

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>42</b>	<b>40</b>	<b>8</b>		-	2	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>43</b>	<b>39</b>	<b>18</b>			-	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>29</b>	<b>23</b>	<b>10</b>			2	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	<b>192</b>		-	72	120		
	Консультации	<b>4</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>310</b>	<b>102</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	

## 1.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков</b>		<b>42</b>		
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>		<b>11</b>		
<b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	2	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	3	Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	4	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	5	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, с учетом ассортимента продукции.	1	2
	1	<b>Самостоятельная работа 1:</b> Подготовить сообщение по теме: «Современные методы подачи десертов»	1	
	6	Комбинирование способов приготовления десертов, с учетом ассортимента продукции.	1	2
	7	Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции.	1	2
	8	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд.	1	2
9	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов.	1	2	
10	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков.	1	2	

<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и</b> <b>техническое</b> <b>оснащение работ по</b> <b>приготовлению,</b> <b>хранению,</b> <b>подготовке к</b> <b>реализации</b> <b>холодных и горячих</b> <b>десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>31</b>	
	1	<i>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод.</i>	1	2
	2	<i>Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод.</i>	1	2
	3	<i>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод.</i>	1	2
	4	<i>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.</i>	1	2
	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков разнообразного ассортимента.	1	2
	6	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.	1	2
	7	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе.	1	2
	8	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	9	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации аппарата для тонкого измельчения замороженных продуктов паккоджет (PacoJet).</i>	1	2
	10	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации фризера.</i>	1	2
	11	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации гранитора.</i>	1	2
	12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1	2
	13	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте, сладких блинчиков.	1	2
	14	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.	1	2

15	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
16	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации пароконвектомата.</i>	1	2
17	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации аппарата для выпечки блинчиков.</i>	1	2
18	<i>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации кофе-ростера, кофемолки, кофеварок, аппаратов для варки кофе на песке.</i>	1	2
19	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	2
2	<b>Самостоятельная работа 2:</b> Подготовить доклад по теме: « Современные методы подачи холодных сладких блюд»	1	
20	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
21	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
1	<b>Практическое занятие № 1:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.	1	
2	<b>Практическое занятие № 2:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд.	1	
3	<b>Практическое занятие № 3:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению десертов.	1	
4	<b>Практическое занятие № 4:</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1	
5	<b>Практическое занятие № 5:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	1	

	6	<b>Практическое занятие № 7:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	1	
	7	<b>Практическое занятие № 8:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.	1	
	8	<b>Практическое занятие № 9:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков.	1	
	<b>Контрольная работа № 1.</b>		<b>1</b>	
	1	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
<b>Всего</b>			<b>42</b>	
<b>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков</b>			<b>76</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			<b>43</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>21</b>	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	2
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	2
	3	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1	2
	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд.	1	2
	5	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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	2
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.	1	2

7	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1	2
8	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1	2
9	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	1	2
10	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	2
11	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	2
12	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	1	2
13	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2
<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
1	<b>Лабораторная работа № 1:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе). Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
2	<b>Лабораторная работа № 2:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (мусса). Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
3	<b>Лабораторная работа № 3:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (самбука). Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
4	<b>Лабораторная работа № 4:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (крема). Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	

	5	<b>Лабораторная работа № 5:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества авторских холодных сладких блюд. Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
	6	<b>Лабораторная работа № 6:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества брендовых холодных сладких блюд. Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
	7	<b>Лабораторная работа № 7:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд кухонь мира. Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
	8	<b>Лабораторная работа № 8:</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональной кухни Краснодарского края. Соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	2
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	2
	3	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1	2
	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд.	1	2
	5	Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	1	2
	6	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).	1	2
	7	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте)	1	2

8	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1	2
9	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	2
10	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1	2
11	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
1	<b>Практическое занятие № 1:</b> Расчет количества сырья для приготовления пудинга, шарлотки, штруделя.	1	
2	<b>Практическое занятие № 2:</b> Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков, яблок в тесте.	1	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
9	<b>Лабораторная работа № 9:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга).	1	
10	<b>Лабораторная работа № 10:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки, штруделя).	1	
11	<b>Лабораторная работа № 11:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков).	1	
12	<b>Лабораторная работа № 12:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте).	1	
13	<b>Лабораторная работа № 13:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация суфле. Оценка качества готовой продукции.	1	
14	<b>Лабораторная работа № 14:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация фламбированных фруктов.	1	
15	<b>Лабораторная работа № 15:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинчиков фламбе.	1	
16	<b>Лабораторная работа № 16:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация тирамису.	1	
<b>Контрольная работа № 1.</b>		<b>1</b>	

	1	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	1	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>33</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13/1</b>	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	1	2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1	2
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	2
	4	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	1	2
	5	Варианты подачи холодных напитков.	1	2
	6	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1	2
	7	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	1	2
	8	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2
	9	<b>Самостоятельная работа № 1:</b> Составить кроссворд по теме «Напитки»	1	1
<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	<b>2</b>
17	<b>Лабораторная работа № 17:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки).	1		
18	<b>Лабораторная работа № 18:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (лимонады, смузи).	1		

	19	<b>Лабораторная работа № 19:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе).	1	
	20	<b>Лабораторная работа № 20:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейли, морсы, квас).	1	
<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16/1</b>	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	2
	2	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента.	1	2
	3	Организация работы бариста.	1	2
	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	2
	5	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1	2
	6	Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1	2
	2	<b>Самостоятельная работа 2:</b> Подготовить мультимедийную презентацию по теме: «Кофе и современные методы подачи кофе».	1	2
	7	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1	2
	8	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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
3	<b>Практическое занятие № 3:</b> Расчет количества продуктов для приготовления кофе, чая разнообразного ассортимента.	1	
4	<b>Практическое занятие № 3:</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков из какао и шоколада разнообразного ассортимента.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
21	<b>Лабораторная работа № 21:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая разнообразного ассортимента.	1	
22	<b>Лабораторная работа № 22:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация кофе разнообразного ассортимента.	1	
23	<b>Лабораторная работа № 23:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков из какао и шоколада разнообразного ассортимента.	1	
24	<b>Лабораторная работа № 24:</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация согревающих напитков разнообразного ассортимента.	1	
	<b>Контрольная работа № 2.</b>	<b>1</b>	
2	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	1	
	<b>консультации</b>	<b>4</b>	
	<b>Всего</b>	<b>76</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.04</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>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,</li> </ol>			

<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>		
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</i></b>  <b><i>Виды работ:</i></b></p>	<p><b>120</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 сладких блюд. десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>		
<b>Всего</b>	<b>310</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

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. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 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> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 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> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <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, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете МДК; - заданий экзамена по</p>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	<p><i>модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<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 общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</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. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ЛР 13</b> Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</li> <li>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>– Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> <li>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</li> </ul>	
<b>ЛР 16</b> Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>– Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> <li>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</li> </ul>	
<b>ЛР 17</b> Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.		
<b>ЛР 18</b> Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка собственного продвижения, личностного развития.</li> <li>– Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</li> </ul>	
<b>ЛР 19</b> Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	– Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.	
<b>ЛР 20</b> Препятствующий действиям,	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с	

<p>направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)</p>	<p>обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p>	
<p><b>ЛР 21</b> Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку</p>	<p>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024