

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс,  
2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
Требнева Е.В./  
августа 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года, примерной программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.).

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания  
Протокол №01, дата « 24 » августа 2020 г.  
Председатель Горбатова Г.В.

СОГЛАСОВАНО Методическим советом колледжа  
Протокол №01, дата « 28 » августа 2020 г.  
Председатель Гостева И.Ю.

Составитель (автор):

Федоренко Н.В., преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

Рецензенты:  
Внутренний

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

директор ГАПОУ СО «МПК»  
Рожинская Т.И.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ОВД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

##### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ОВД 4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## **В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

### **уметь:**

- 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;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

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

**Всего - 478 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 04.01 - 174 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 04.02 - 196 часов.

учебной практики - 36 часов;

производственной практики - 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план 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.					Практика	
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная		
			всего, часов	в т.ч.					
	практические занятия, часов	теоретические занятия, часов		курсовой проект, час					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>ПК 4.1.-4.6.</b>	<b>МДК. 04.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>174</b>	174	74	100	-	-	-	-
<b>ПК 4.1.-4.6.</b>	<b>МДК. 04. 02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>196</b>	196	90	106	-	-	-	-
<b>ПК 4.1.-4.6.</b>	Учебная и производственная практика 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	<b>108</b>	-	-	-	-	36	72	-
	<b>Всего:</b>	<b>478</b>	<b>370</b>	164	206	-	<b>36</b>	<b>72</b>	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>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</b>			
<b>МДК. 04. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>174</b>	
<b>Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Введение. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Общие понятия.	2	2
	2. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	3. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП.	2	2
	4. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Основные понятия.	2	2
	5. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий.	2	2
	6. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	2



<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	7.Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	8.Приемка, и оценочные качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	9.Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	10.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	11.Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с ХАССП.	2	
	12.Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	13.Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	1.Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	2.Приемка, оформление документов, хранение скоропортящегося сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	3.Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	4.Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовлениясложных горячих десертов.	2	
	5.Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовлениясложных холодных десертов.	2	
6.Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовлениясложных горячих напитков.	2		
7.Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовлениясложных холодных напитков.	2		

<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>		
	14. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2	
	15. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
	16. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
	17. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Общие сведения.	2		
	<b>4курс</b>			
	18. Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при цеховой структуре производства.	2	2	
	19. Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при цеховой структуре производства с кондитерским цехом.	2		
	20. Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при безцеховой структуре производства.	2		
	21. Организация хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
22. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с раздачи/ прилавка.	2			
23. Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2			
24. Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг).	2			
25. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2			

	26.Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	8.Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	9.Составление схем расположения оборудования при производстве холодных десертов сложного ассортимента	2	
	10.Составление схем расположения оборудования при производстве горячих десертов сложного ассортимента	2	
	11.Составление схем расположения оборудования при производстве напитков сложного ассортимента	2	
	12.Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	13.Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	14.Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	15.Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>4 курс</b>		
	16.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	27.Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	28.Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	

29. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из песочного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
30. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из воздушного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
31. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из вафельного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
32. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из заварного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
33. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из миндального теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
34. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из слоеного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
35. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из сахарного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
36. Приготовление выпеченных украшений полуфабрикатов из тюлипного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>32</b>	
17.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
18.Составление технологической схемы приготовления выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
19.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из песочного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
20.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из песочного теста для	2	

	декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	21.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из воздушного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	22.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из воздушного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	23.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из вафельного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	24.Составление технологической схемы для выпеченных украшений и полуфабрикатов из вафельного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	25.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из заварного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	26.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из заварного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	27.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из миндального теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	28.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из миндального теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	29.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из слоеного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	30.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из слоеного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	

	31.Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	32.Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
<b>Тема1.5.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	37.Декоративные украшения из желе для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	38.Декоративные украшения из мастики для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	39.Декоративные глазури для украшения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	40.Отделочные кремы для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	41.Декоративные украшения из карамели для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	42. Декоративные посыпки для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
	43. Декоративные украшения из засахаренных цветов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
	44.Чипсы из плодов и ягод для украшения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	45. Декоративные украшения из шоколада для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
	46. Декоративные украшения молекулярной кухни для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .	2	
	47.Сладкие соусы и сиропы для холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	48.Приготовление украшения для напитков сложного ассортимента.	2	
	49.Органолептическая оценка качества готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	

	50.Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	33.Составление технологической схемы приготовления желе для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	34.Составление технологической схемы приготовления мастики для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	35.Составление технологической схемы приготовления глазури для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	36.Составление технологической схемы приготовления отделочных кремов для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	37.Составление технологической схемы приготовления сладких соусов и сиропов для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля(экзамена)</b>		
<b>МДК. 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>198</b>	
<b>Тема 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>46</b>	
	1. Классификация, и ассортимент холодных десертов сложного приготовления.	2	2
	2.Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	3.Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	4.Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	5.Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	6.Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	7.Основные правила разработки и приготовления холодных десертов	2	

сложного ассортимента.		
8.Подготовка и извлечение из форм желированных и замороженных смесей.	2	
9.Холодные фруктовые салаты сложного приготовления.	2	
10.Холодные ягодные салаты сложного приготовления.	2	
11.Желированные холодные десерты сложного ассортимента.	2	
12.Многослойные желированные десерты сложного приготовления.	2	
13.Технология приготовления различных десертных кремов.	2	
14.Технология приготовления холодных муссов.	2	
15.Технология приготовления холодных суфле.	2	
16.Замороженные десерты сложного ассортимента.	2	
17.Холодные десерты сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.	2	
18.Комбинированные холодные десерты.	2	
19.Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
20.Техника декорирования тарелки для подачи десертов сложного ассортимента.	2	
21.Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента.	2	
22.Особенности подачи некоторых видов холодных десертов сложного ассортимента.	2	
<b>4курс</b>		
23.Хранение холодных десертов сложного ассортимента.	2	2
<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
1.Расчет количества продуктов для приготовления фруктовых салатов.	2	2
2.Составление технологических схем приготовления фруктовых салатов.	2	
3.Расчет количества продуктов для приготовления ягодных салатов.	2	
4.Составление технологических схем приготовления ягодных салатов.	2	
5.Расчет количества продуктов для приготовления желированных холодных десертов.	2	
6.Составление технологических схем приготовления желированных холодных десертов.	2	
7.Расчет количества продуктов для приготовления различных кремов.	2	
8.Составление технологических схем приготовления кремов.	2	



	9.Расчет количества продуктов для приготовления холодных муссов.	2	
	10.Составление технологических схем приготовления холодных муссов.	2	
	11.Расчет количества продуктов для приготовления холодных суфле .	2	
	12.Составление технологических схем приготовления холодных суфле.	2	
	13.Расчет количества продуктов для приготовления замороженных десертов сложного ассортимента.	2	
	14.Составление технологических схем приготовления замороженных десертов сложного ассортимента.	2	
	15. Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.	2	
	16.Составление технологических схем приготовления холодных десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.	2	
	17.Расчет количества продуктов для приготовления комбинированных холодных десертов.	2	
	18.Составление технологических схем приготовления комбинированных холодных десертов.	2	
	<b>4курс</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	24.Классификация и ассортимент горячих десертов сложного приготовления.	2	
	25.Современные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	2
	26.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	27.Жареные горячие десерты сложного ассортимента.	2	
	28.Вареные десерты в различных жидкостях и на пару.	2	
	29.Запеченные десерты сложного ассортимента.	2	
	30.Комбинированные десерты сложного ассортимента.	2	
	31.Варианты подачи десертов сложного ассортимента.	2	
	32.Особенности подачи некоторых десертов сложного ассортимента.	2	
	33.Хранение десертов сложного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	

	19. Расчет количества продуктов для приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2	2
	20. Составление технологических схем приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	21. Составление калькуляций на жареные горячие десерты сложного ассортимента.	2	
	22. Расчет количества продуктов для приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2	
	23. Составление технологических схем приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2	
	24. Составление калькуляций десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2	
	25. Расчет количества продуктов для приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2	
	26. Составление технологических схем приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2	
	27. Составление калькуляций на запеченные десерты сложного ассортимента.	2	
	28. Расчет количества продуктов для приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	2	
	29. Составление технологических схем приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	34. Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента.	2	2
	35. Современные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	36. Свежевыжатые соки, фруктово-ягодные напитки.	2	
	37. Смузи, махито, лимонады, способы приготовления.	2	
	38. Холодные чай, кофе, технология приготовления.	2	
	39. Коктейли, разновидности, особенности приготовления	2	
	40. Технология приготовления морсов, кваса.	2	
	41. Правила оформления холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	42. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
43. Хранение холодных напитков сложного ассортимента.	2		

	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	30. Расчет количества продуктов для приготовления свежавыжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	2	2
	31. Составление технологических схем приготовления свежавыжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	2	
	32. Расчет количества продуктов для приготовления смузи, махито, лимонадов.	2	
	33. Составление технологических схем приготовления смузи, махито, лимонадов.	2	
	34. Расчет количества продуктов для приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2	
	35. Составление технологических схем приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2	
	36. Расчет количества продуктов для приготовления морсов и квасов.	2	
	37. Составление технологических схем приготовления морсов, квасов.	2	
<b>Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	44.Классификация и ассортимент сложных горячих напитков.	2	2
	45.Современные направления в приготовлении горячих напитков сложного приготовления.	2	
	46.Способы приготовления некоторых видов горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	47.Технология приготовления чая. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.	2	
	48. Технология приготовления кофе. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.	2	
	49. Технология приготовления какао и шоколада. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.	2	
	50. Технология приготовления горячих напитков с вином. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.	2	
	51.Горячие безалкогольные пунши, сбитни, взвары.	2	
	52.Правила оформления горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	53.Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	38. Расчет количества продуктов и составление технологических схем для приготовления различных видов горячего чая.	2	2
	39. Расчет количества продуктов и составление калькуляций для	2	

	приготовления кофе.		
	40. Составление технологических схем приготовления кофе.	2	
	41. Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада.	2	
	42. Составление технологических схем и калькуляций приготовления какао и шоколада.	2	
	43. Расчет количества продуктов и составление технологических схем приготовления горячих напитков с вином.	2	
	44. Расчет количества продуктов и составление калькуляций для приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2	
	45. Составление технологических схем приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</b>		
	<b>Всего</b>	<b>198</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		6	2
2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссов, кремов, суфле, желе. Контроль качества и безопасности муссов, кремов, суфле, желе.		6	
3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, суфле, фруктовых и овощных кексов. Контроль качества и безопасности пудингов, гурьевской каши, суфле, фруктовых и овощных кексов.		6	
4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, тирамису, чизкейков. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, тирамису, чизкейков.		6	
5. Отработка приемов приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		6	
6. Отработка приемов приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		6	

<b>Промежуточная аттестация в форме зачет (с оценкой).</b>		
<b>Производственная практика по ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b>		
1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	6	3
2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссов, кремов. Контроль качества и безопасности муссов, кремов.	6	
3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – суфле, желе. Контроль качества и безопасности муссов, кремов, суфле, желе	6	
4. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента	6	
5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, суфле. Контроль качества и безопасности пудингов, гурьевской каши, суфле.	6	
6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фруктовых и овощных кексов. Контроль качества и безопасности фруктовых и овощных кексов.	6	
7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе	6	
8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – тирамису, чизкейков, фонданов, брауни. Контроль качества и безопасности тирамису, чизкейков, фонданов, брауни .	6	
9. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	6	
10. Отработка приемов приготовления горячих напитков. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	6	
11. Отработка приемов приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы горячих напитков, способы подачи. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	6	

<p>12.Отработка приемов приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).  Варианты подачи холодных напитков.  <b>Промежуточная аттестация в форме зачет (с оценкой).</b></p>	6	
---	---	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации и программы профессионального модуля имеются:

##### **кабинеты**

- «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
- «Организации хранения и контроля запасов и сырья»;
- «Организации обслуживания»;
- «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

##### **Лаборатории**

- «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»;
- «Учебный кондитерский цех».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

##### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации и, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

##### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Пароконвектомат,
- Плита индукционная,
- Микроволновая печь,

- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая,
- кофемашина Philips SAECORI 9755
- фритюрница TefalFF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.**

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,



- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пила,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники для преподавателя:**

1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков ложного ассортимента. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.

- 2.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
- 3.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с
- 4.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

#### **Основные источники для студента:**

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков ложного ассортимента. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.
- 2.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
- 3.Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 318с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.
- 2.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
- 3.Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.
- 4.Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2016 – 96 с.

#### **Электронные ресурсы:**

<http://eda.server.ru>

<http://supercook.ru>

<http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих/сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>

<p><b>ПК4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей 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 потребителей, видов и форм</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</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 отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</li> </ul>	
--	--	--

<p>обслуживания.</p>	<p>требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> <li>–</li> </ul>	

<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>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</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>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
<p><b>ОК03.</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>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</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>Экзамен (по модулю)</p>
<p><b>ОК05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</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>	

контекста.		
<b>ОК06.</b> Проявлятьгражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии.	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
<b>ОК11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	