

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.06.2023 № 203 -пд

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **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**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023 г.

Одобрено  
на заседании цикловой комиссии  
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело, утвержденного  
приказом Минобрнауки РФ от  
9 декабря 2016 г. N 1565,  
примерной основной образовательной  
программы по специальности

Зам. директора по УМР  
И.В. Ерохина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 4) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР).

**1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций и личностных результатов</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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке</li> </ul>
----------------------------------	---

	<p>качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Уметь</b>	<p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<b>Знать</b>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

## Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 4.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 4.2.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>



	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p>

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.3.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>

	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p>

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.4.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p>

	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска</p>

	<p>на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.5.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты</p>

для горячих напитков сложного ассортимента  
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  
контролировать температуру подачи горячих напитков;  
организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  
рассчитывать стоимость горячих напитков;  
вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  
консультировать потребителей;  
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  
современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  
техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;  
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

	<p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.6.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p>



правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  
правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

### Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p><b>Умения:</b> использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

## 1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 304 часа

Из них на освоение МДК: 130 часов

самостоятельная работа: 16 часов

практики, в том числе учебная: 36 часов

производственная: 108 часов

Промежуточная аттестация: 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Экзамен в т.ч. консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>40</b>	<b>36</b>	12	-	4	-	-	-
<b>ПК 4.1.ОК 01-07,09,10,11 ЛР 4, 10</b>	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	40	36	12	-	4	-	-	-
<b>МДК. 04.02. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>106</b>	<b>94</b>	44 (2 ч. – пр.зан. 42 ч. – лаб. раб.)	-	12	-	-	-
<b>ПК 4.2. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11</b>	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	36	14 (12 ч. лаб раб. 2 ч – пр. з. )	-	4	-	-	-
<b>ПК 4.3. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11</b>	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	24	20	6 (6 ч. лаб раб.)	-	4	-	-	-

<b>ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b> (6 ч. лаб раб)		<b>2</b>		-	-
<b>ПК 4.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 5,8,11</b>	<b>Раздел 4.</b> Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>18</b> (18 ч. лаб.з)		<b>2</b>			
комплексный экзамен по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.		<b>8</b>					<b>8</b>		
<b>Всего:</b>		<b>154</b>		<b>56</b>					
<b>ПК 4.1. – 4.6. ОК 01-07,09,10,11 ЛР 4,5,8,10,11</b>	<b>Учебная практика (УП. 04)</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	
<b>ОК 01-07,09,10,11 ПК 4.1. – 4.6. ЛР 4,5,8,10, 11</b>	<b>Производственная практика (ПП. 04)</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
Промежуточная аттестация: зачёт по УП.04 дифференцированный зачёт по ПП. 04 экзамен по ПМ. 04		<b>6</b>					<b>6</b>		
<b>Всего:</b>		<b>304</b>	<b>130</b>	<b>56</b> (пр зан – 14 ч. лаб раб – 42 ч.)	-	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 04)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК. 04.01</b> <b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		40	
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		40	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Введение.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);	2	2
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание:</b>		
	2 <b>Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Организация работ по приготовлению десертов и напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	2
	3 <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	2	2
	4 <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</b> Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	2	2

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.		
	5	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	7	<b>Технологическое оборудование холодного цеха.</b> 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; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных десертов; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	8	<b>Технологическое оборудование горячего цеха.</b> 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; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению горячих десертов; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	9	<b>Обзор современного технологического оборудования для приготовления горячих десертов.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	10	<b>Обзор современного технологического оборудования для приготовления холодных десертов.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	11	<b>Обзор современного технологического оборудования для приготовления напитков.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления десертов, напитков.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	<b>Тема 1.3. Контроль качества</b>	13	<b>Контроль качества готовых сложных холодных десертов.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Органолептические способы	2

	определения степени готовности и качества сложных десертов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых холодных десертов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных десертов, напитков.		
14	<b>Контроль качества готовых сложных горячих десертов.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных десертов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных горячих десертов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих десертов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных десертов.	2	2
15	<b>Контроль качества готовых сложных напитков.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных напитков. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых напитков. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых напитков. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных напитков.	2	2
16	<b>Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции.</b> Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Заполнение бракеражного журнала.	2	3
17	<b>Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции.</b> Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Заполнение бракеражного журнала.	2	3
18	<b>Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции.</b> Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных напитков. Заполнение бракеражного журнала.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами. Проведение необходимых расчётов. Выполнение рефератов.	4	3
<b>Итого по МДК. 04.01. – 40 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 12 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;			
<b>МДК. 04.02.</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков</b>		114	

сложного ассортимента															
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		40													
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления</b>	<b>Содержание:</b> <table border="1" data-bbox="539 459 1733 1377"> <tr> <td data-bbox="539 459 600 890">1</td> <td data-bbox="604 459 1733 890"> <b>Общая характеристика холодных десертов</b>  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.  Правила сервировки и способы подачи десертов.  Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). </td> <td data-bbox="1738 459 1921 890">2</td> <td data-bbox="1926 459 2072 890">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 893 600 1169">2</td> <td data-bbox="604 893 1733 1169"> <b>Современные методы приготовления холодных десертов</b>  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. </td> <td data-bbox="1738 893 1921 1169">2</td> <td data-bbox="1926 893 2072 1169">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1173 600 1377">3</td> <td data-bbox="604 1173 1733 1377"> <b>Полуфабрикаты для приготовления десертов</b>  Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; </td> <td data-bbox="1738 1173 1921 1377">2</td> <td data-bbox="1926 1173 2072 1377">2</td> </tr> </table>	1	<b>Общая характеристика холодных десертов</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Правила сервировки и способы подачи десертов. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2	2	<b>Современные методы приготовления холодных десертов</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2	3	<b>Полуфабрикаты для приготовления десертов</b> Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	2	2		
1	<b>Общая характеристика холодных десертов</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Правила сервировки и способы подачи десертов. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2												
2	<b>Современные методы приготовления холодных десертов</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2												
3	<b>Полуфабрикаты для приготовления десертов</b> Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	2	2												



		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;		
4	<b>Практическое занятие. Декорирование тарелки для подачи десерта.</b> Варианты оформления и техника декорирования десертов. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выполнение эскизов и оформление (декорирование) тарелки для подачи десертов		2	3
5	<b>Технология приготовления салатов. Приготовление десертного льда.</b> Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, цитрусового льда с ягодами, гранита, Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Фруктовый лёд. Ледяной салат. Апельсиновый лёд с ягодами. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;		2	2

		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя		
6	<b>Кремы.</b> Крем ванильный. Миндальный. Крем – брюле. Молочно – заварной крем. Крем – карамель. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.		2	2
7	<b>Суфле.</b> Суфле лимонное, птичье молоко, яблочное, морковное, холодного суфле, замороженного суфле. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.		2	2
8	<b>Муссы. Парфе.</b> Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.		2	2

9-10-11	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление железированных холодных блюд, десертов.</b></p> <p>Организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p>	6	3
12	<p><b>Щербет. Пай.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
13	<p><b>Тирамису. Чизкейк.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2
14	<p><b>Десерты «Пасха». Бланманже.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента.</p>	2	2

	15	<b>Десерты «Фило». Поленты.</b> Десерты фило: рулеты, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д. Поленты. Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента	2	2
	16-17-18	<b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных десертов.</b> Организация приготовления и приготовление холодных десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса холодные десерты; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных десертов; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для холодных десертов сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных холодных десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.	6	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами. Разработка технологических карт. Составление алгоритмов приготовления холодных десертов. Составление алгоритмов приготовления основ для десертов. Проведение необходимых расчётов. Выполнение рефератов. Выполнение эскизов способов оформления десертов. Составление слайдовой презентации оформления и подачи десертов.	4	3
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			24	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>20</b>	

<b>Технология приготовления</b>	1	<b>Горячие сложные десерты.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. температура подачи десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения десертов сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента	2	2
	2	<b>Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента</b> современные, инновационные методы приготовления десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления десертов сложного ассортимента для подачи; Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	2
	3	<b>Горячие соусы и начинки</b> Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	2
	4	<b>Суфле. Пудинги.</b> Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента	2	2
	5	<b>Овощные кексы и пироги. Гурьевская каша.</b> Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента	2	2

	<p>6 <b>Снежки. Десерты «фламбе».</b>  Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	<p>7 <b>Фондю.</b>  Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
8-9-10	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих десертов.</b>  Организация приготовления и приготовление горячих десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса горячих десертов; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных десертов; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для горячих десертов сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных горячих десертов; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Работа с информационными ресурсами.  Разработка технологических карт.  Составление алгоритмов приготовления горячих десертов.  Составление алгоритмов приготовления основ для десертов.  Проведение необходимых расчётов.  Выполнение рефератов.  Выполнение эскизов способов оформления десертов.</p>	4	3

	Составление слайдовой презентации оформления и подачи десертов.			
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			20	
<b>Тема 3.1. Технология приготовления напитков</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Классификация и ассортимент холодных напитков.</b> Классификация и ассортимент холодных напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству холодных напитков. Правила проведения бракеража. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента	2	2
	2	<b>Технология приготовления холодных напитков</b> Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков для подачи. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков	2	2
	3	<b>Приготовление холодных напитков</b> Смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и напитки из него. Температурный режим и правила приготовления. Техника порционирования, варианты оформления напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента	2	2

	Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.		
4	<b>Классификация и ассортимент горячих напитков.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	2
5	<b>Технология приготовления горячих напитков</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Технология приготовления. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	2
6	<b>Приготовление горячих напитков</b> Горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Рецептуры, технология приготовления, способы подачи.	2	2
7-8 -9	<b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных и горячих напитков.</b> Организация приготовления и приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизация потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечение безопасности готовой продукции; определение степени готовности, доведение до вкуса холодных и горячих напитков; оценка качества органолептическим способом; предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественных холодных и горячих напитков; охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента; организация, контроль, выполнение порционирования, оформление сложных холодных и горячих напитков; сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами. Разработка технологических карт. Составление алгоритмов приготовления напитков. Проведение необходимых расчётов. Выполнение эскизов способов оформления напитков. Составление слайдовой презентации оформления и подачи напитков.	2	3
<b>Раздел 4. Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе</b>		22	



авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Тема 4.1. Разработка технологии приготовления десертов, напитков.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Правила адаптации, разработки рецептур десертов и напитков</b> Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2
	2	<b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление холодных сложных десертов.</b> Разработка и адаптация рецептуры холодных сложных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление документации на разработанное блюдо. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	3
	3	<b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление горячих сложных десертов.</b> Разработка и адаптация рецептуры горячих сложных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление документации на разработанное блюдо. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	3

	4	<p><b>Лабораторное занятие. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих сложных напитков.</b></p> <p>Разработка и адаптация рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья. Выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технико-технологической карты. Принятие решения по организации процесса приготовления сложных напитков. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление десертов с использованием различных способов и приёмов. Выбор вариантов оформления. Выбор способов сервировки и подачи сложных напитков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	6	3
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами, нормативно-технологической документацией. Разработка технико-технологических карт.</p>	2	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 04.01 и МДК. 04.02</b>			8	2
<p><b>МДК. 04.02 - 114 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 94 часа (из них практических занятий – 2 ч., лабораторных работ – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.</p>				
<p><b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптирование рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценка их качества и соответствия технологическим требованиям;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b></p>			36	3
<p><b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</li> </ul>			108	3

<p>обслуживания;</p> <p>-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p> <p>-приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></p>		
<b>Экзамен по ПМ.04</b>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
<p><b>Всего – 304 часа</b></p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 130 часов (в том числе практических занятий – 14 ч. лабораторных работ – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося– 16 часов.</p> <p>Учебная практика – 36 часов;</p> <p>Производственная практика – 108 часов;</p> <p>Промежуточная аттестация: 14 часов</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашинa с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей стали – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7

	шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

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

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

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

### **3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. 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.
14. 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).
15. 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

### **3.2.3.Электронные образовательные и Интернет ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 04.01							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 4.1.ОК 01-07, 09, 10, 11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 04.02							
Раздел 1.							
Тема 1.1.	1,2	ПК 4.2. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической и лабораторной работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ПК 4.3. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической и лабораторной работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							

Тема 3.1.	1,2	ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторной работы и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
Раздел 4.							
Тема 4.1.	1,2	ПК 4.6. ОК 01-07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
МДК. 04.01 МДК. 04.02	1,2	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 4.1. – 4.6.	Промежу точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена	Учебный журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 04	1,2,3	ПК 4.1. – 4.6. ОК 01- 07, 09,10, 11	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет. Аттестацио нный лист. Характерис тика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	(зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 04.	1,2,3	ПК 4.1. - 4.6. ОК 01- 07, 09,10, 11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК



	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 4.1. – 4.6.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 04	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 4.1 - 4.6.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты освоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 4.1</b>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучаении)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК</p> <p>Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 4.2</b>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<p><b>ПК 4.3.</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 4.4.</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>

	<p>установленным нормативам;          презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 4.5.</b>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;          выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;          выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;          выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления          приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тестирование          Оценка выполнения лабораторных работ,          Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)          Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 4.6.</b>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор рецептур холодных и горячих</p>	<p>Тестирование          Оценка выполнения лабораторных работ,          Оценка выполнения практических работ, оценка решения</p>

	<p>десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ОК 01.</b>	<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: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях</p> <p>заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</p> <p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для</li> </ul>	

	решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b>	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	- 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>ОК 11</b>	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
<b>ЛР 5</b>	Готовность к общению и взаимодействию с	Творческие задания и

	<p>людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
<b>ЛР 8</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 10</b>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>



## ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Сложные холодные десерты:

1. Салаты: фруктовые, ягодные, шоколадные.
2. Ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом.
3. Торт из замороженного мусса.
4. Апельсиновый лёд с ягодами.
5. Гранит из апельсинов.
6. Крем ванильный.
7. Миндальный крем с ягодами.
8. Крем – брюле.
9. Молочно – шоколадный заварной крем.
10. Крема – карамели.
11. Холодное суфле с фруктами.
12. Замороженное кофейно – пралиновое суфле.
13. Кофейный террин.
14. Ягодный террин.
15. Суфле (лимонное, апельсиновое, яблочное, морковное)
16. Парфе из белого шоколада.
17. Парфе из ягод.
18. Парфе кофейный.
19. Шоколадный щербет.
20. Лимонный щербет.
21. Щербет из грейпфрутов.
22. Поленты с шоколадом и ягодами.
23. Пай с фруктами и миндальным кремом.
24. Пай с лимонными меренгами.
25. Тирамису.
26. Чизкейк классический.
27. Сырный кекс с ягодами и орехами.
28. Сырный пирог с ягодами.
29. «Пасха» с фруктами и орехами.
30. Бланманже.
31. Рулет фило с фруктами и ягодами.
32. Мешочки и корзиночки фило с фруктами.

Сложные горячие десерты:

1. Суфле (ванильное, ореховое, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадно – ореховое на манной крупе).
2. Воздушный пирог из яблок.
3. Шоколадно – ореховый паровой пудинг.
4. Глазированный абрикосовый пудинг.
5. Морковный кекс с глазурью.
6. Гурьевская каша.

7. Снежок из шоколада.
8. Снежок в горячем сливочном соусе.
9. Шоколадно – фруктовое фондю.
10. Десерты фламбе.
11. Десерт с грушей «с обжигом»
12. Нугатин
13. Тесто «Фило»

Горячие и холодные напитки:

1. Чай
2. Кофе натуральный
3. Кофе натуральный на песке
4. Капучино
5. Латте
6. Какао
7. Горячий шоколад
8. Глинтвейны
9. Фреши
10. Коктейли на основе соков
11. Напитки из плодов и сухофруктов
12. Морсы
13. Лимонады
14. Квас из ржаного хлеба
15. Алкогольные и безалкогольные напитки