

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
АО «АШСУ-НЧ»

\_\_\_\_\_/С.Х. Салимгараева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-  
технологический колледж»

\_\_\_\_\_/Т.Т.Авдеева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И  
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Набережные Челны

2021

Рабочая программа модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	24
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	37

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и Поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 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.

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

<b>Иметь практический опыт</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> </ul>
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>• порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>

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

Наименование занятий	Количество часов
<b>МДК 04.01, в том числе:</b>	<b>42</b>
теоретическое обучение	24
практические занятия в форме практической подготовки	10
самостоятельная работа	8
<b>МДК 04.02, в том числе:</b>	<b>114</b>
теоретическое обучение	44
лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки	40
консультации	6
самостоятельная работа	24
<b>Практика, в форме практической подготовки, в том числе:</b>	<b>108</b>
Учебная практика	36
Производственная практика	72
<b>Всего</b>	<b>264</b>
<b>Промежуточная аттестация, в том числе:</b>	<b>22</b>
Консультация	10
Экзамен	12

### 1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

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



## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика		Промежуточная аттестация
			Обучение МДК, в час.				Учебная	Производственная	
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК1-11 ЛР 1-20	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	42	34	10	-	8			
ПК 4.1-4.6 ОК1-11 ЛР 1-20	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	114	90	40	-	24			
ПК 4.1-4.6 ОК1-11 ЛР 1-20	Практическая подготовка	108	-	-	-		36	72	
	Всего	264	124	50	-	32	36	72	
ПК 4.1-4.6 ОК1-11 ЛР 1-20	Консультации								10
ПК 4.1-4.6 ОК1-11 ЛР 1-20	Экзамен								12

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>42</b>		
<b>Тема 1.1</b> Классификация и ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. холодных и горячих десертов, напитков	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>4</b>	
	4	<b>Самостоятельная работа №1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Поисковая работа по теме: «Десерты с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	5	<b>Самостоятельная работа №2.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b>			<b>4</b>		

	6	<b>Практическое занятие № 1.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение профессиональных задач.	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	7	<b>Практическое занятие № 1.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Решение профессиональных задач.	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	<b>Содержание</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	9	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизация фруктов. Проваривание, желирование.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	10	Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	11	Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	12	Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

	13	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	14	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Выполнение творческой работы по теме: «Десерты с использованием региональных продуктов»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	
	15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	16	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	17	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b>			<b>6</b>	
	18	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (решение ситуационных задач).	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	19	<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	20	<b>Практическое занятие № 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	21	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Презентация творческой работы по теме: «Десерты с использованием региональных продуктов»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				<b>114</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>18</b>	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Характеристика сырья. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного салата из фруктов с соусом.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

4	Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона : мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
5	Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
6	Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов. Варианты оформления, правила отпуска.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
7	Технологический процесс приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. Варианты оформления, правила подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
8	Технологический процесс приготовления тирамису, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
9	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>16</b>	
10	<b>Самостоятельная учебная работа № 1.</b> Сбор информации для подготовки сообщения на тему: «Парфе из ягод– плюсы и минусы данного десерта, использование»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2

	11	<b>Самостоятельная учебная работа № 2.</b> Сбор информации для подготовки сообщения на тему: «Пана-котта– плюсы и минусы данного десерта, использование»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	12	<b>Самостоятельная учебная работа № 3.</b> Выполнить сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	13	<b>Самостоятельная учебная работа № 4.</b> Выполнение электронной презентации по теме « Аппетитный чизкейк»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	14	<b>Самостоятельная учебная работа № 5.</b> Произвести расчет сырья для холодных десертов «Чизкейк», «Тирамису», оформить технологическую карту	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	15	<b>Самостоятельная учебная работа № 6.</b> Подготовительная поисковая деятельность: «Мини-проект по приготовлению холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	16	<b>Самостоятельная учебная работа № 7.</b> Подготовительная поисковая деятельность: «Мини-проект по приготовлению холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	17	<b>Самостоятельная учебная работа № 8.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
		<b>Лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки</b>		<b>20</b>	
	18	<b>Практическое занятие № 1.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления холодных десертов	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	19	<b>Практическое занятие № 1.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления холодных десертов	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	20	<b>Практическое занятие № 1.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления холодных десертов	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	21	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление желе , парфе из ягод,	Учебное занятие	2	2

	панна-коты, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	применения знаний, навыков и умений. Практический		
22	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление желе , парфе из ягод, панна-коты, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
23	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление муссов , самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
24	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
25	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
26	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
27	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Содержание</b>			<b>16</b>	



<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	28	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. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	29	Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	30	Технология приготовления горячего суфле, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	31	Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	32	Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	33	Технология приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	34	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов сложного ассортимента. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

35	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих 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).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
<b>Самостоятельная учебная работа</b>			<b>6</b>	
36	<b>Самостоятельная учебная работа №9.</b> Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Пудинг», «Кекс с глазурью», оформить технологические карты	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
37	<b>Самостоятельная учебная работа №10.</b> Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Чизкейк», «Штрудель ореховый», оформить технологические карты	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
38	<b>Самостоятельная учебная работа №11.</b> Подготовка к мини-проекту на тему: «Авторские, брэндовые горячие десерты	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
<b>Лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки</b>			<b>12</b>	
39	<b>Практическое занятие № 2.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления горячих десертов	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
40	<b>Практическое занятие № 2.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления горячих десертов	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
41	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
42	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд	Учебное занятие применения знаний,	2	2

			навыков и умений. Практический		
	43	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Штрудель ореховый». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	44	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Штрудель ореховый». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	
	45	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Технология приготовления холодных напитков: свежеежатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	46	Технология приготовления холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольного мохито, фраппе, лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков лимонный, апельсиновый. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	47	Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		<b>Лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки</b>		<b>4</b>	
	48	<b>Практическое занятие №3.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по	Учебное занятие применения знаний,	2	2

		расчету и оформлению технологических карт для приготовления холодных напитков	навыков и умений. Практический		
	49	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска . Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	
	50	Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	51	Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, горогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия в форме практической подготовки</b>			<b>4</b>	
	52	<b>Практическое занятие №4.</b> Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для приготовления холодных напитков	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

	53	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	54	<b>Самостоятельная учебная работа №12.</b> Подготовить реферат по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
		<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
	55	<b>Консультация №1 по теме:</b> «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	56	<b>Консультация №2 по теме:</b> «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	57	<b>Консультация №3 по теме:</b> «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний, навыков	2	2

<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>6. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>7. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных и горячих десертов и напитков) и тестового задания»</li> </ol>	<p><b>36</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Производственная практика по ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</li> </ol>	<p><b>72</b></p>	<p><b>2</b></p>

<p>инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>6. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>7. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных и горячих десертов и напитков) и тестового задания»</p>		
<b>Всего</b>		<b>264</b>

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

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

**КАБИНЕТЫ:** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**ЛАБОРАТОРИЯ:** «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;



Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Машина посудомоечная;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Требования к оснащению баз практик**

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый,

спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0

3. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1415044>

4. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1404480>

5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с

6. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2018.- 224 с. ISBN 978-5-4365-1564-9
7. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6
8. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>
9. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.-Текст:электронный.- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>
10. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>
11. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081411>
12. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. : ил. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-258-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081756>
13. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В.

Щербакова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с., [4] с. : цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016980-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1439283>

14. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>

15. Давыдович, А. Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания : учебное пособие / А.Р. Давыдович. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1058945. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058945>

16. Забашта, А. Г. Технология переработки пищевых яиц : учебное пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017045-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843211>

17. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015700-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046411>

18. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

19. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>

20. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850625>
21. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
22. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>
23. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>
24. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с., [4] с. : цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234162>
25. Санаторно-курортное дело : учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016935-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961667>
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

27. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086411>
28. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014730-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157250>

#### **Дополнительные источники:**

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45>

<https://www.povarenok.ru/recipes/category/30/>

<https://1000.menu/catalog/desert>

[https://r1.nubex.ru/s10776-5bc/f6112\\_ac/Учебник%202016.pdf](https://r1.nubex.ru/s10776-5bc/f6112_ac/Учебник%202016.pdf)

<https://booksee.org/s/?q=Десерты>

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -

Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей

5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал

Гильдии шеф-поваров

10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные



обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

### 3.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП 07. Информационные технологии в профессиональной

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности деятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, кондитер».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и тестовый опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную практическую подготовку: учебную и производственную практики. Практическая подготовка проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практической подготовки проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для

выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</li> </ul>	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой</li> </ul>	
---	---	--

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или</p>	



	<p>адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> <li>- проявление интереса к обучению;</li> <li>- использование знаний на практике;</li> <li>- определение задач своего профессионального и личностного развития;</li> <li>- планирование своего обучения.</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> <li>- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся;</li> <li>- демонстрировать значимость профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>- понимание необходимости сохранения окружающей среды;</li> <li>- организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение компьютерных навыков;</li> <li>- выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей;</li> <li>- использование ПО для решения</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений;</li> </ul>

<p>грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</li> <li>— адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>— точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</li> <li>— - понимание целей и содержания профессиональной деятельности;</li> <li>— - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности</li> </ul>	
---	---	--

