

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Савченко Мария Александровна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт 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. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида 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, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 345 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 266 часов;

Из них:

на освоение МДК 192 часа, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 12 часов;

на проведение практики, в том числе:

учебной 36 часов;

производственной практики 108 часов;

промежуточной аттестации – 9 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной 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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план 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

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	22	36	22	-	2	-		-
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	154	100	144	100	-	10	-	-	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Учебная практика	36	36						36	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Производственная практика, часов	108	108							108

ПК 4.5 ПК 4.6										
Всего:		345	266	180	122	-	12	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления		
	Лабораторные работы	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 1.2 Актуальные направления.	Содержание	2	3
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.		
	Лабораторные работы	2	
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков.	Содержание	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.		
	Лабораторные работы	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости,		

	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	2	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		3
	Лабораторные работы	2	3
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 1.5 Комбинирование способов приготовления.	Содержание	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		3
	Лабораторные работы	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.6 Требования к организации хранения.	Содержание	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	Практические занятия		
Тема 1.7 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание	-	
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
Тема 1.8 Виды,	Содержание	-	

назначение технологическог о оборудования и производственн ого инвентаря.	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	3
Тема 1.9 Организация хранения.	Содержание	-	3
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
Тема 1.10 Санитарно- гигиенические требования.	Содержание	-	
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	3
Тема 1.11 Организация рабочего места повара.	Содержание	-	
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
Тема 1.12 Правила безопасной эксплуатации технологическог о оборудования.	Содержание	-	
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	
	Виды технологического оборудования. Виды технологического инвентаря. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	3
Консультации			
Экзамен			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 4. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		154	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		154	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Приготовление холодных десертов.	2	
	2.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.2 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	Содержание		
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	2	3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	4	
	1.Основные характеристики.	2	
	2.Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практические занятия		3
Тема 2.3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	
	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, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		3
	Лабораторные работы	4	
	1.Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание,	2	

	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, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.		
	2.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)	-	3
Тема 2.4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента		
	Лабораторные работы	4	
	1.Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле	2	
	2.Приготовление замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 2.5 Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	Содержание	2	3
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Приготовление соусов для десертов.	2	
	2.Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)	-	
Тема 2.6 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	Содержание	2	3
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		
	Лабораторные работы	4	
	1.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	2.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)	-	3
Тема 2.7 Порционирован ие, эстетичная	Содержание	2	3
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному		

упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.8 Приготовление , хранение горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	2.Приготовление горячих десертов.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.9 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	Содержание	2	3
	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	2.Основные характеристики.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.10 Комбинировани е различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	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.		
	Лабораторные работы	4	3
	1.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.	2	
	2.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		

Тема 2.11 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	2.Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом».	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.12 Горячие соусы.	Содержание	2	3
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	4	3
	1.Приготовление горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	2	
	2.Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практические занятия		
Тема 2.13 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента		
	Лабораторные работы	2	3
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.14 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	Содержание	2	3
	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).		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	2	

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		
	2.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.15 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	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.		
	Лабораторные работы	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление холодных напитков.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.16 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	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.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Приготовление 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.	2	3
	2.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.17 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы	2	3
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление свежеотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольных мохито, фраппе, лимонадов,		

	смузи, компотов, холодные чай и кофе, коктейлей, морсов, квас.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.18 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.19 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	Содержание	2	3
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.20 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	2.Приготовление горячих напитков.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.21 Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	Содержание	-	3
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	4	
	1.Организация работы бариста.	2	
	2.Изучение актуальных направлений.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	3
Тема 2.22 Комбинирование различных способов и	Содержание	2	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков		

современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	2.Отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.23 Способы сокращения потерь.	Содержание	2	3
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Лабораторные работы	2	3
	Способы сокращения потерь. Сохранение пищевой ценности продуктов.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.24 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	4	3
	1.Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара .	2	
	Практические занятия	-	
Тема 2.25 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.	Содержание	-	3
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.26 Выбор посуды для отпуска.	Содержание	-	3
	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания Способ обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>	-	
Тема 2.27 Порционирование, эстетичная упаковка.	Содержание		3
	Лекции не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы	2	3
	Порционирование, эстетичная упаковка. Подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		

Тема 2.28	Содержание	2	3
Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы	2	3
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Консультация			
Экзамен			
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 4. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		10	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
Учебная практика Виды работ: Изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов Изучение органолептического метода определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов Изучение методов приготовления сложных холодных и горячих десертов Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов Защита отчета по учебной практике		36	
Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,		108	

регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования). Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности). Организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Защита отчета по производственной практике		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.04	9	
Всего	345	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь;

комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», пицца - печи конвекционные; плитки индукционные фритюрницы; микроволновая печь; шкаф расстоечный; печь хлебопекарная; шкафы холодильные; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС

2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др.; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск: РИПО, 2018. - 136 с.: табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с.: ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048> (04.05.2017).

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», ОП.02

«Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», ОП.04 «Организация обслуживания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: —оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на

	сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; –соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; –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); –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; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: —адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; —соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; —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); —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; —соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; —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; —соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
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	•корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •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	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента: —адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; —соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих напитков действующим нормам; —оптимальность процесса приготовления холодных и горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); —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; —соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; —правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; —соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
ПК 4.6. Осуществлять разработку,	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и

адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форме обслуживания: •оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; •соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; •соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; •актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; •оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; •точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; –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; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; –оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); –демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

	решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	—оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; —адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; —точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; —адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	—эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; —оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	—грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; —толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	—понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	