

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК РККИГ
_____ А.Р. Балабанова

«_____» _____ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022г.

Председатель ЦМК

_____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И. Крамар

« ____ » _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 532 часа, включая:
самостоятельные работы – 25 часов;
консультации – 2 часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 505 часов из них:
лекций – 79 часов;
лабораторно-практических занятий – 60 часов
учебной и производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса		Самостоятельная работа обучающегося	Практика		Квалификационный экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. практико-ориентированные занятия, часов	Всего, часов			
	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков							
ПК 4.1	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	41	20	5	-	-	
ПК 4.2.- 4.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	78	68	30	10	-	-	

ПК 4.4.- 4.5	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	40	30	10	10	-	-	
ПК 41- 4.6	Учебная и производственная практика	360				144	216	
ПК 4.1- 4.5	Квалификационный экзамен	8	-	-	-	-		8
	Всего:	532	139	56	25	144	216	8

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практико-ориентированные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём в часах	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		46		
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков				
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	6		
	1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей. Общие понятия.	1	0.1 стр. 7-12	1
	2. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков.	1	0.1 стр. 12-15	1
	3. Основные понятия качества и безопасности по системе HACCP.	1	0.1 стр. 15-20	1
	4. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учётом различных видов, форм и методов	1	0.1 стр. 20-29	1

	обслуживания. Основные понятия.			
	5. Правила сервировки стола с учётом различных мероприятий.	1	О.1 стр.29-31	1
	6. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр.31-34	1
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	7		
	7. Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр.34-35	1
	8. Приёмка, оценка качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 35-36	1
	9. Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 36-52	1
	10. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 52-55	1
	11. Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП.	1	О.1 стр. 55-57	1
	12. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 57-59	1
	13. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 59-64	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	8		
	14. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 64-81	1
	15. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 81-86	1
	16. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 86-90	1
	17. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков. Общие сведения.	1	О.1 стр. 90-91	1
	18. Организация работ при цеховой структуре производства.	1	О.1 стр. 91-101	1
	19. Организация работ при цеховой структуре производства с кондитерским цехом.	1	О.1 стр. 101-104	1
	20. Организация работ при безцеховой структуре производства. Организация работы в баре.	1	О.1 стр. 104-106	1

21. Организация работ при безцеховой структуре производства.	1	О.1 стр. 104-106	1
22. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 106-109	1
23. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков.	1	О.1 стр. 106-109	1
Практико-ориентированные занятия	18/2		
24-25. Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	МУ к ПЗ № 1	
26-27. Практическое занятие № 2 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению плодов и ягод свежих, плодов в сиропе, компотов	2	МУ к ПЗ № 2	
28-29. Практическое занятие № 3 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению суфле, пудингов, гренок, горячих блюд из яблок, а также региональный компонент	2	МУ к ПЗ № 3	
30-31. Практическое занятие № 4 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению суфле, пудингов, гренок, горячих блюд из яблок, а также региональный компонент	2	МУ к ПЗ № 4	
32-33. Практическое занятие № 5 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению квасов, коктейлей, крюшонов, морсов, напитков, чая	2	МУ к ПЗ № 5	
34-35. Практическое занятие № 6 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению квасов, коктейлей, крюшонов, морсов, напитков, чая	2	МУ к ПЗ № 6	
36-37. Практическое занятие № 7 Тренинг по организации рабочего места по приготовлению чая, кофе, какао, шоколада, сбитня, пуншей	2	МУ к ПЗ № 7	
38-39. Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	МУ к ПЗ № 8	

<p>Самостоятельная работа раздела 1 1. Подготовка сообщений по темам: «Источники возникновения опасностей при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков» «Основные принципы разработки системы ХАССП» «Отличительные особенности и сложности, возникающие при применении принципов ХАССП в общественном питании» «Технология Sous Vide – технология приготовления пищи при низких температурах» «Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях» «Технология Cook&Chill – технология приготовления пищи в больших количествах и быстрое ее охлаждение» «Технологии Cook&Freeze и Cook&Hold – интенсивное замораживание и термостатирование готовой продукции» 2. Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация питания по типу «шведский стол»»</p>		5	МУ к вып. сам. раб.	
	40-41. Дифференцированный зачёт	2	КОС по МДК. 04.01.	
<p>Раздел ПМ 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		118		
<p>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</p>				
<p>Тема 2.1. Приготовление декоративных</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков.</p>	10		
		1	О.1 стр. 118-119	1

украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков	2. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, в том числе региональных кухонь: содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма ¹ .	1	Д. 10	1
	3. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита, песочного, воздушного теста.	1	О.1 стр.119-125	1
	4. Декоративные украшения и полуфабрикаты из вафельного, заварного, миндального теста.	1	О.1, с. 125-132	1
	5. Декоративные украшения и полуфабрикаты из слоёного, сахарного, тюлипного теста.	1	О.1, с. 133-134	1
	6. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов. Декоративные украшения из желе, декоративные глазури, отделочные кремы, декоративные украшения из карамели, декоративные посыпки.	1	О.1 стр.134-141	1
	7. Засахаренные цветы, чипсы из плодов и ягод, декоративные украшения из шоколада, декоративные украшения молекулярной кухни.	1	Подготовить сообщение	1
	8. Сладкие соусы и сиропы.	1	О.1 стр. 146-148	1
	9. Приготовление украшений для напитков сложного ассортимента.	1	О.1 стр.148-149	1
	10. Органолептическая оценка качества и требования к хранению готовых полуфабрикатов.	1	О.1 стр. 149-153	1
	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов	Содержание учебного материала	5	
	11. Классификация и ассортимент холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов.	1	О.1 стр. 153-163	1
	12. Современные направления в приготовлении холодных десертов. Методы приготовления холодных десертов.	1	О.1 стр. 163-167	1
	13. Комбинированные способы приготовления холодных десертов. Современные методы приготовления холодных десертов.	1	О.1 стр. 167-170	1
	14. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов.	1	О.1 стр. 171-175	1

¹ Крамар С.И. «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», международная межвузовская научно-практическая конференция (2019, г. Краснодар). Сборник научных работ преподавателей III Международной межвузовской конференции «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», статья «Содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма». г. Краснодар, 18-19 апреля 2019 года / М-во образования и науки Рос. Федерации, Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, Краснодар. фил.;отв. за вып А.С. Гимадеева. – Краснодар : диапазон-В, 2019. – 340 с., табл., рис.

Подготовка и извлечение из форм желированных и замороженных смесей.			
15. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации холодных десертных салатов, желированных холодных десертов.	1	О.1 стр.175-182	1
Лабораторные занятия	6		
16-17. Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Салата фруктово-ягодного с йогуртом», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 1	2
18-19. Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Холодного суфле с фруктами», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 2	2
20-21. Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Суфле творожное с ягодами и фруктами», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 3	2
Содержание учебного материала	1		
22. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации кремов (нежелированных); замороженных десертов.	1	О.1 стр.182-185	1
Лабораторные занятия	4		
23-24. Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Крем-брюле», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 4	2
25-26. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Шербет ягодный», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 5	2
Содержание учебного материала	1		
27. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации холодных десертов, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, варёные)	1	О.1 стр. 190-193	1
Лабораторные занятия	4		
28-29. Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск,	2	МУ к ЛР № 6	2

	оценка качества «Чизкейк классический», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.			
	30-31. Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Клафути», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 7	2
	Содержание учебного материала	1		
	32. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации комбинированных (многослойных, смешанных) холодных десертов.	1	О.1 стр. 194-204	
	Лабораторные занятия	6		1
	33-34. Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Десерта облако из роз», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 8	2
	35-36. Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества шоколадного «Шеридана», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 9	2
	37-38. Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества шоколадного «Шеридана», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 10	2
	Содержание учебного материала	5		
	39. Варианты подачи холодных десертов.	1	О.1 стр. 204-207	1
	40. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов.	1	О.1 стр. 207-212	1
	41. Правила оформления и отпуска холодных десертов.	1	Подготовить доклад	1
	42. Особенности подачи некоторых видов холодных десертов.	1	О.1 стр. 214-216	1
	43. Хранение холодных десертов.	1	О.1 стр. 217-218	1
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов	Содержание учебного материала	6		
	44. Классификация и ассортимент горячих десертов.	1	О.1 стр. 220-224	1
	45. Современные направления в приготовлении горячих десертов.	1	О.1 стр. 220-224	1
	46. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов.	1	О.1 стр. 225-230	1

47. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации тёплого фруктового салата.	1	О.1 стр. 231-232	1
48. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации жареного мороженого.	1	О.1 стр. 231-232	1
49. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Ревеня в клубничном соусе с маскарпоне (су-вид).	1	О.1 стр. 233	1
Лабораторные занятия	4		
50-51. Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Жаренного мороженого», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 11	2
52-53. Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Ревеня в клубничном соусе с маскарпоне» (су-вид), с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 12	2
Содержание учебного материала	1		
54. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Суфле шоколадное (горячее).	1	О.1 стр. 235-240	1
55. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Кекс морковный с белой шоколадной глазурью.	1	О.1 стр. 235-240	1
Лабораторные занятия	2		
56-57. Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Кекс морковный с белой шоколадной глазурью» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 13	2
Содержание учебного материала	1		
58. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Гурьевской каши.	1	Подготовить сообщение	1
59. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Бананов фламбе с мороженым.	1	О.1 стр. 242	1
60. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Груша пашот с обжигом.	1	О.1 стр. 243	1
61. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации десерта «Фондю».	1	О.1 стр. 241	1
62. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации	1	О.1 стр. 241	1

	десерт «Везувий» (фламбе).			
	Лабораторные занятия	4		
	63-64. Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Бананов фламбе с мороженым» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 14	2
	65-66. Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Гурьевской каши» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 15	2
	Содержание учебного материала	2		
	67. Варианты подачи горячих десертов.	1	О.1 стр.243	1
	68. Хранение горячих десертов.	1	О.1 стр.247-248	1
	Самостоятельная работа раздела 2	10	МУ к СР	
	1. Подготовка сообщений по темам: «Организация выездного обслуживания (кейтеринг)», «Сладкие блюда, десерты региональных кухонь», «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд».			
	2. Подготовка компьютерной презентации «Виды упаковок для реализации горячих сладких блюд, десертов на вынос».			
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Раздел ПМ 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		38		
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков	Содержание учебного материала	8		
	61. Классификация и ассортимент холодных напитков.	1	О.1 стр.249-253	1
	62. Современные направления в приготовлении холодных напитков.	1	О.1 стр. 253-254	1
	63. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.	1	О.1 стр. 254-255	1
	64. Современные методы приготовления холодных напитков.	1	О.1 стр. 255-257	1
	65. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации	1	О.1 стр. 260-261	1

коктейля из кокосового молока, дыни и шариков тапиоки.			
66. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации коктейля мохито безалкогольного.	1	О.1 стр. 261	1
67. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации эгнога клубничного.	1	О.1 стр. 262	1
68. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации флипа апельсинового.	1	О.1 стр. 262	1
Лабораторные занятия	2		
69-70. Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества коктейля махито безалкогольного, коктейля из кокосового молока, дыни и шариков тапиоки; эгнога клубничного, флипа апельсинового с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 16	2
Содержание учебного материала	12		
71. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации физва вишневого.	1	О.1 стр.262	1
72. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фрозен бананового.	1	О.1 стр. 262	1
73. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фраппе вишня.	1	О.1 стр.262-263	1
74. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации слоистого коктейля «Радуга» (безалкогольного).	1	О.1 стр. 263	1
75. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации морса клюквенного с мёдом.	1	О.1 стр. 257-258	1
76. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации напитка бруснично-ежевичного.	1	О.1 стр. 258	1
77. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации лимонада лимонно-апельсинового.	1	О.1 стр. 258	1
78. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фреша фруктово-ягодного.	1	О.1 стр. 259	1
79. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации смузи «Тропикано» с мороженым.	1	О.1 стр. 259	1
80. Правила оформления холодных напитков	1	О.1 стр. 264-267	1
81. Варианты подачи холодных напитков.	1	О.1 стр. 267-268	1

	82. Хранение холодных напитков.	1	О.1 стр. 268	1
	Лабораторные занятия	4		
	83-84. Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества физва вишневого, фрозена бананового, фραπε вишня с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 17	2
	85-86. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества фραπε вишня, слоистого коктейля «Радуга» (безалкогольного) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 18	2
Тема 3.2	Содержание учебного материала	6		
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	87. Классификация и ассортимент горячих напитков. Современные направления в приготовлении горячих напитков.	1	О.1 стр. 270-271	1
	88. Способы приготовления некоторых видов горячих напитков.	1	О.1 стр. 273-276	1
	89. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации чая зелёного с мятой и кленовым сиропом.	1	О.1 стр. 277	1
	90. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации кофе по-турецки.	1	О.1 стр. 277-11	1
	91. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации мексиканского горячего какао.	1	О.1 стр. 279-280	1
	92. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации ирландского горячего шоколада.	1	О.1 стр. 280	1
	93. Правила оформления горячих напитков. Варианты подачи горячих напитков.	1	О.1 стр. 282-283	1
	94. Правила оформления горячих напитков. Варианты подачи горячих напитков.	1	О.1 стр. 282-283	1
	Лабораторные занятия	2		
	95-96. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества чая зелёного с мятой и кленовым сиропом, кофе по-турецки, кофе капучино с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	МУ к ЛР № 18	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.		10	МУ к СР	

<p>1. Подготовка сообщений по темам: «Профессия бариста», «Актуальные направления в приготовлении холодных напитков», «Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента».</p> <p>2. Подготовка компьютерной презентации «Варианты упаковок горячих напитков для отпуска на вынос».</p> <p>3. Составление конспекта «Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)».</p> <p>4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>				
	97-98. Дифференцированный зачёт	2	КОС по МДК.04.02	
Всего			139 (60) 25	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Технического оснащения и организации рабочего места;

мастерских:

- Учебная кухня ресторана;

лабораторий:

- Лаборатория торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал

Технические средства обучения:

мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты)

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащена:

- рабочим местом преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- слайсер;
- куттер;
- набор инструментов для карвинга;
- моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

2.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с.цв. вкл.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно–методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.

2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

3. Леленкова Е.Н. Рабочая тетрадь. Практика и методика профессиональной подготовки с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Академия. Сочи 2019г.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

5. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157с.

6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.

8. Крамар С.И. Методическая разработка «Урок творчества и фантазии: Цветы в желе». ISBN 978-5-9500976-9-0. ББК: 47.2. УДК: 37.01. 31.07.2018. № СМ-924334343/75316.

9. Крамар С.И. План-конспект мастер-класса на тему «Приготовление десерта «Патисьер»». протокол № 1 от 30.08.2019 г.
10. Крамар С.И. Содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма. «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», международная межвузовская научно-практическая конференция (2019, г. Краснодар). Сборник научных работ преподавателей III Международной межвузовской конференции «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения». г. Краснодар, 18-19 апреля 2019 года / М-во образования и науки Рос. Федерации, Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, Краснодар. фил.;отв. за вып А.С. Гимадеева. – Краснодар : диапазон-В, 2019. – 340 с., табл., рис.
11. Крамар С.И. Разработка рецептуры пастилы функционального назначения из айвы. Инновационные технологии пищевых производств : сборник тезисов докладов II Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных, г. Севастополь, 12-13 декабря 2019 года / под. ред. Н.И. Покинтелицы, Ю.О. Веляева ; министерство образования и науки РФ, ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет». – Севастополь : СевГУ, 2020. – 177 с.

Библиотекарь _____ М. Н. Сеньюшина

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десерта, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и

профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десерта, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.04. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. Так как есть наличие электронной информационно-образовательной среды происходит замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные

формы тестового контроля. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который проводится с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело. При реализации образовательной программы образовательная организация применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;

	- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - 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 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 сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	<p>требованиям рецептуры, заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов 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.
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии.
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
<p>ОК 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.
--	--