43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Группа 5ПКД

Рабочая программа 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 основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено:		Согласовано:	
на заседании ЦМК		зам. директора по У	P
Протокол № 1 от	30.08 2022	Сурова О.А	
Председатель		«30» 08	20 <i>22</i> года
Лялин В.В.	7		
		СОГЛАСОВАНО:	
		Зам. директора по У	MP
		CepandCep	жанова А.С.
		« 30 » 08	20 <u>22</u> года

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

С.В. Барабашев

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

	Наименование компетенций
Код	
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
	для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих
	ценностей.
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
	необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной
	деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке.
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной
	сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий
	приверженность принципам честности, порядочности, открытости,
ЛР 2	экономически активный и участвующий в студенческом и
JH 2	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях
	добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в
	деятельности общественных организаций

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
	Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
HD 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий
ЛР 4	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической
ЛР 5	памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,
	принятию традиционных ценностей многонационального народа России
	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к
ЛР 6	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий
ЛР 7	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех
	формах и видах деятельности.
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных
ЛР 8	этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.
) II 0	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных
	традиций и ценностей многонационального российского государства
	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий
ЛР 9	зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и
	т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных
	или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой
	безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами
	эстетической культуры
	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и
ЛР 12	воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их
	финансового содержания
	үннансового содержания

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
	к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
	видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,
	материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,
	напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	обслуживания
B pe	ультате освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь практическ	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков
опыт	обслуживания;
	разработки, адаптации рецептур 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.

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 192 часа

в том числе в форме практической подготовки 108 часа

Из них на освоение МДК72 часов

в том числе самостоятельная работ 0 часов

практики, в том числе учебная 36 часов

производственная 36 часов

экзамен квалификационный -12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоя-
TC -			akt	Обучение по МДК					П., .		тельная
Коды профессиональ	Наименования разделов	Суммарны) Пр Ки			В том чи	сле	J	Практики		
ных общих компетенций	профессионального модуля	й объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. полготовки	Bcero	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	Консуль- тации	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.1-4.6	МДК. 04.01	36		36	2	10	-	-	-	-	-
ОК 1-7,9-11	Организация										
ЛР 01-11	процессов										
	приготовления,										
	подготовки к										
	реализации холодных										
	и горячих десертов,										
	напитков сложного ассортимента										
ПК 4.24.3	МДК. 04.02Процессы	36		36	2	20		_	_	_	
ПК 4.44.6	приготовления,				-						
ОК 1-7,9-11	подготовки к										
ЛР 01-11	реализации холодных										
	и горячих десертов,										
	напитков сложного										
	ассортимента										

Производственная	108							
практика (по профилю								
специальности), часов								
(если предусмотрена								
итоговая								
(концентрированная								
практика)								
Промежуточная	12							
аттестация								
Всего:	192	72	12	-	36	72	-	-

2.2. Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	изация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и	36	
	тков сложного ассортимента		
1	я процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	36	
	ков сложного ассортимента		TIC 4.1.4.6
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 01-11
Тема 1,2	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Содержание	2	ПК 4.1-4.6
Характеристика процессов	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	10	OК 1-7,9-11 ЛР 01-11

приготовления, подготовки к	Характеристика сырья, пищевых смесей и полуфабрикатов промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов, напитков		
реализации и	сложного ассортимента.		
хранению холодных и горячих десертов, напитков	Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов,		
	напитков сложного ассортимента. Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 1.3	Содержание		ПК 4.1-4.6
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,	10	OK 1-7,9-11 ЛР 01-11
	процессу хранения и подготовки к реализации Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	-

	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Практическое занятие. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и		
	горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Дифференцированныі		2	
МДК. 04.02 Процессы напитков сложного ас	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	36	
	иготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного		_
ассортимента	notobalenne n nogi otobka k peasinsagnin zoslognora n topa ina geceptob cilomitolo		
Тема 2.1.	Содержание		ПК 4.24.3
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9-11 ЛР 01-11
	измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения		

	крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета,		
	цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета,		
	мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов:		
	ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника		
	декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента:		
	творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи,		
	температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для		
	отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа		
	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание		
	(кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных		
	десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и		
	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному		
	хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие 1 Составление технологических схем по приготовлению	2	
	холодных десертов	2	
	Практическое занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
	холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из	2	
	фруктов, гранита, бланманже)		
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
	холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с	2	
	фруктами).		
Тема 2.2.	Содержание		ПК 4.24.3
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих		ОК 1-7,9-11
хранение горячих	десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и		ЛР 01-11
десертов сложного	ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых		
ассортимента	полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	4	
	приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		
	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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого		
измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения		
пищевой ценности продуктов.		
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.).		
Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные,		
ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования		
тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента:		
творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи,		
температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. 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).		
Тематика практических и лабораторных занятий	6	
Практическое занятие 4 Составление технологических схем по приготовлению	2	
горячих десертов	2	
Практическое занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,		
региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга,		
кекса).	2	
Практическое занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	2	
региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов		
фламбе, десертов «с обжигом»).		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков		
сложного ассортимента		

Сожоромочича		ПК 4.44.6
		OK 1-7,9-11
		ЛР 01-11
		JIP 01-11
1		
<u>*</u>		
пищевой ценности продуктов.		
Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки,	4	
фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые,	4	
безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе,		
коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного		
ассортимента.		
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		
	4	
холодных напитков	2	
		ПК 4.44.6
•		OK 1-7,9-11
напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и		ЛР 01-11
_	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. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Тематика практических и лабораторных занятий Практическое занятие 7 Составление технологических схем по приготовлению холодных напитков Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание различных способов и современные методы приготовления холодных напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с сругими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подачи холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, отпуска на ванос. Контроль хранения и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Тематика практических и лабораторных занятий 4 Практическое занятие 7 Составление технологических схем по приготовлению холодных напитков Солержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих

			I
реализации горячих	ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении		
напитков сложного	горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
	горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих		
	напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды		
	с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы		
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад,	4	
	горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих		
	напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента:		
	творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи,		
	температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы		
	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		
	(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг),		
	фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков		
	для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки		
	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	(XACCII).		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие 8 Составление технологических схем по приготовлению	2	
	горячих напитков	2	
	Практическое занятие 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация	2	
	холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
Дифференцированны	й зачет	2	
Учебная практика по	ПМ.04		ПК 41-4.6 ЛР
Виды работ:			01-11
	, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и		
безопасности ос	новных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	36	
	зования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
	вок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и		
горячих десерто	в, напитков сложного ассортимента.		

- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), 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.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17	7. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.		
18	В. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,		
	напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального		
	контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в		
	условиях организации питания).		
19	9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		
	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
20). Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		
	стандартами чистоты:		
2	. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Прои	зводственная практика (концентрированная) по ПМ. 04		ПК 41-4.6
Видь	і работ:		
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными		
	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного		
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники		
	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с		
	заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация		
	хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с	72	
	инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	12	
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного		
	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
5.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного		
	ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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.		

6.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности 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.).		
9.	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		
Экзам	лен квалификационный	12	
Всего		192	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

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

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, оснащенная основновным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления ти подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова .- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-302 с.

Нормативные документы

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
- 4. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.
- 6. 2016-01-01. M.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 c.
- 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758.
- 15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление

- Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:
- 17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов.

Электронные издания:

- 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 3. http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/
- 4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- 8. http://www.pitportal.ru/

Дополнительные источники:

- 1. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие. 7-е изд. Стер. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 272с.
- 2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.
- 3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб.пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-240с.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с.
- 5. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. ИЦ «Академия», 2013.-208с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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 XACCП), 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 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе 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

	 правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	производственной практикам
	 точность, соответствие заданию ведение расчетов 	F
	потребности в сырье, продуктах;	
	 соответствие правилам оформления заявки на сырье, 	
	продукты	
ПК 4.2.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого	
Осуществлять приготовление,	оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	
творческое оформление и подготовку к	десертов, напитков сложного ассортимента:	
реализации холодных десертов	 адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	
сложного ассортимента с учетом	ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ,	
потребностей различных категорий	точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
потребителей, видов и форм	 соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих 	
обслуживания	десертов, напитков действующим нормам;	
ПК 4.3.	 оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 	
Осуществлять приготовление,	десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени,	
творческое оформление и подготовку к	энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и	
реализации горячих десертов сложного	техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
ассортимента с учетом потребностей	 профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, 	
различных категорий потребителей,	механическим, тепловым оборудованием,	
видов и форм обслуживания	специализированным оборудованием для приготовления	
	холодных и горячих напитков, приготовления украшений из	
ПК 4.4.	шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования,	
Осуществлять приготовление,	упаковки;	
творческое оформление и подготовку к	 соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, 	
реализации холодных напитков	вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа,	
сложного ассортимента с учетом	методам обслуживания;	
потребностей различных категорий	 правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и 	
потребителей, видов и форм	ведение процессов приготовления, творческого оформления и	
обслуживания	подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	
ПК 4.5.	напитков сложного ассортимента, соответствие процессов	
Осуществлять приготовление,	инструкциям, регламентам;	
творческое оформление и подготовку к		

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

- 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 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, заказу;
 - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи виду блюда;
 - аккуратность порционированияхолодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

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	 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 актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и 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 десерга, напитка 	
---	--	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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 — 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
	 правильность оценки рисков на каждом шагу, точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки 	практикс, - заданий для самостоятельной
	и рекомендаций по улучшению плана	работы
ОК. 02	 оптимальность планирования информационного поиска из 	
Осуществлять поиск, анализ и	широкого набора источников, необходимого для выполнения	Промежуточная
интерпретацию информации,	профессиональных задач;	аттестация:
необходимой для выполнения задач	 адекватность анализа полученной информации, точность 	экспертное
профессиональной деятельности	выделения в ней главных аспектов;	наблюдение и оценка в
	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	процессе выполнения:

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	 адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность 	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10.	 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 	

Пользоваться профессиональной	 адекватность применения нормативной документации в 	
документацией на государственном и	профессиональной деятельности;	
иностранном языках	 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои 	
1	действия (текущие и планируемые);	
	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые 	
	или интересующие профессиональные темы	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий	
	приверженность принципам честности, порядочности, открытости,	
ЛР 2	экономически активный и участвующий в студенческом и	
JIF 2	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	
	добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в	
	деятельности общественных организаций	
	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам	
	гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод	
ЛР 3	граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	
JII J	представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным	
	и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и	
	предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,	
ЛР 4	осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к	
/II 7	формированию в сетевой среде личностно и профессионального	
	конструктивного «цифрового следа»	
	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической	
ЛР 5	памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,	
JIF S	принятию традиционных ценностей многонационального народа	
	России	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к	
JIF U	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий	
ЛР 7	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех	
	формах и видах деятельности.	

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям
	различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных
	групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции
	культурных традиций и ценностей многонационального российского
	государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного
	образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий
	зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр
	и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно
	сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой
	безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий
	основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и
	воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,
	ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со
	своими детьми и их финансового содержания

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных	
(правильных ответов)	достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается