

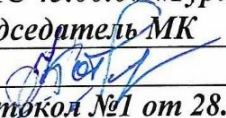

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа Рабочая программа ПМ.04 Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № 0</i>	Лист 1 из 32
			Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Авторы-разработчики: Ракипова Р.Х. – преподаватели высшей категории

Рецензенты HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	20

МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 23
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и

			социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		Уо 02.01	Определять необходимые источники информации;
		Уо 02.02	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.03	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.04	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.05	Оформлять результаты поиска.
		Знания:	
		Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	Приёмы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:	
		Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Умения:	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами,

	коллегами, руководством, клиентами		руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	

		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		<i>Уо 09.02</i>	Использовать современное программное обеспечение
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Современные средства и устройства информатизации;
		<i>Зо 09.02</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения:	
		<i>Уо 10.01</i>	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		<i>Уо 10.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		<i>Уо 10.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		<i>Уо 10.04</i>	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		<i>Уо 10.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 10.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		<i>Зо 10.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		<i>Зо 10.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		<i>Зо 10.04</i>	Особенности произношения;
		<i>Зо 10.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 4.1.04	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);

		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.2.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента;
		Н 4.2.04	Приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки

			хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 4.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.2.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов ассортимента, в том числе региональных;

		З 4.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента;
		Н 4.3.04	Приготовления, творческого оформления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 4.3.04	Соблюдать правила сочетаемости,

			взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.3.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов;

		З 4.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		Н 4.4.04	Приготовления, творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 4.4.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

		У 4.4.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков;
		З 4.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков сложного ассортимента.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;

	оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья сложного ассортимента;
		Н 4.5.04	Приготовления, творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 4.5.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.5.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом

			требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.5.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.5.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков;
		З 4.5.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

1.1.3. Перечень целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ	Гражданское воспитание
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **274**

Из них:

- на освоение МДК –**166**
- на практики:
- учебную - **36** часов
- производственную - **72** часа

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельн ая работа ¹
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)* , часов	Учебная		Производств енная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9 ЦОЦНП.5. ЦОФВ.1	МДК 04.01. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	6	-	-	-	-	
ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9 ЦОЭВ.2.	МДК.04.02. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	82	72	34(пр.14+л.20)	-	-	-	10	
ПК 4.4. -4.6 ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9 ЦОГВ.1.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	52	52	10 (пр.6+л.4)	-	-	-	-	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	108				36	72		
	Всего:	274	166	50	-	36	72	10	

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	Фор-ые ком-ции
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. <i>Представление, защита сформированного ассортимента холодных и горячих десертов, напитков и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</i>	1	<i>ОК1-7,9 ЦОЦНП.5</i>
	Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	1	
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	1	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1	
	Правила адаптации, разработки рецептур горячих десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1	
	Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости,	1	

	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1. Подготовка адаптированных рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	9	ПК 4.1. ОК1-7,9 ЦОФВ.1.
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. <i>Дискуссия о понимании и проявлении в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Правила безопасной эксплуатации оборудования»</i>	1	
	Характеристика, последовательность этапов.	1	
	***Законы и правила связанные с приготовлением, хранением и реализацией холодных и горячих десертов, напитков.	1	
	***Показатели качества для свежих и консервированных продуктов.	1	
	Комбинирование способов приготовления холодных десертов, с учетом ассортимента продукции.	1	
	Комбинирование способов приготовления горячих десертов, с учетом ассортимента продукции.	1	
	Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции.	1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.	1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков.	1	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание	15	ПК 4.1-4.6 ОК 6 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6, ЦОДНВ.5.
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.	1	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.	1	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного	1	

реализации холодных и горячих десертов, напитков	ассортимента.		
	Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка.	1	
	Упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос. Разработка презентации по видам упаковки десертов в русском стиле	1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 2. Разработка схем организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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.	2	
	Дифференцированный зачёт.	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		82	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		82	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного	Содержание	44	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	1	ПК 4.2. ОК1-7,9 ЦОЭВ.2.
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	

ассортимента	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	1	
	***Классические гарниры и расширение их ассортимента для десертов.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (вымачивание, смешивание).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты).	1	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина).	1	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже).	1	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	1	
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	1	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	

	***Правила смешивания ингредиентов для достижения требуемого результата.	1	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	1	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. <i>Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства холодных сладких десертов»</i>	1	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). ***Презентация холодных десертов как часть процесса приготовления.	1	
	<u>Самостоятельная работа №1</u> Подготовка презентации по классификации чизкейков и тирамису.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие №1 ***Определение уровня качества ингредиентов. Распознавание признаков качества и свежести сырья.	2	
	Практическое занятие №2 ***Разработка меню холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №2 *** Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления холодных десертов.	2	
	Практическое занятие №3 ***Расчёт времени при приготовлении холодных десертов. Разработка и оформление Тайм листа.	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6	
Тема 2.2.	Содержание	38	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов	1	ПК 4.2.-4.3

хранение горячих десертов сложного ассортимента	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		ОК 8 ЦОПТВ.1-
	Самостоятельная работа №2 Решение ситуационных задач по правилам подбора ингредиентов. Оформление временного тайминга при приготовлении десерта на время	1	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	
	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с использованием техник витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга).	1	
	Самостоятельная работа №3 Решение ситуационных задач.	1	

Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	1	
Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	1	
Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1	
Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1	
Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
<u>Самостоятельная работа №4</u> Составление таблицы по условиям и срокам хранения холодных десертов.	1	
***Презентация горячих десертов как часть процесса приготовления.	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	16	
Практическое занятие №4*** Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов.	2	
Практическое занятие №4*** Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов национальной кухни.	2	
Практическое занятие №5*** Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа.	2	
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		52	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52	
Тема 3.1	Содержание	18	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	1	ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11 ЦОПТВ.1-
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	<u>Самостоятельная работа №5</u> Составить таблицу классификации напитков сложного ассортимента.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	1	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые)	1	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)	1	
	Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	
	<u>Самостоятельная работа №6</u> Составить схемы оформления десертов	1	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	1	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	

	<u>Самостоятельная работа №7</u> Разработать упаковку для подачи холодных десертов.	1	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	***Тенденции в оформлении и подачи напитков. Дискуссия по формам и методам подачи напитков	1	
	<u>Самостоятельная работа №8</u> Решение ситуационных задач.	1	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	44	ПК 4.4.-4.6 ОК 7 ЦОПТВ.4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	<u>Самостоятельная работа №9</u> Составить таблицу классификации горячих напитков.	1	
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	Организация работы бариста.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Создание проекта по способу сокращения потерь при приготовлении напитков	1	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад.	1	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1	
	Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	1	

	<u>Самостоятельная работа №10</u> Составить схемы оформления и сочетания цветов при подаче горячих напитков.	1	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», фуршет).	1	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания выездное обслуживание (кейтеринг).	1	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Разработать проект по контролю хранения и расхода продуктов.	1	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	***Презентация напитков как часть процесса приготовления.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №6*** Расчёт сырья для приготовления напитков. Оформление нормативно-технологической документации.	2	
	Практическое занятие №7*** Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа.	2	
	Практическое занятие №7*** Оформление технологической документации в программе Шеф-эксперт.	2	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4	
	Дифференцированный зачет.	2	
Учебная практика по ПМ.04		36	
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.		
18. 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. 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика по ПМ. 04	72	
Виды 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 инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом 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.		
Всего	166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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).

Мастерские: «Поварское дело», «Кондитерское дело», Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- 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.

Мастерская:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп

- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащённые базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
«Учебная мастерская поварское дело»:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Учебная кухня, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 7.1.2. ПООП программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — Москва : Академия, 2020. — 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова — Москва : Академия, 2018. — 80 с.
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.
8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
11. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
12. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.
13. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.
15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
17. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань

- : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

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

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

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

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция	Экзамен

профессиональное и личностное развитие.	результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

иностранном языках.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства

ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Представление, защита сформированного ассортимента холодных и горячих сладких блюд, напитков и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Дискуссия о понимании и проявлении в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Правила безопасной эксплуатации оборудования»
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты

		окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства холодных сладких блюд»
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	Доклад и выражение своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в многонациональном российском обществе и в мировом сообществе по теме «Ассортимент горячих напитков народов Поволжья в сравнении с идентичными изделиями народов мира»

**План внеурочной деятельности
по достижению инвариантных целевых ориентиров программы воспитания**

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся
1	ЦОПВ.1 Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	Викторина «Национальные сладкие блюда России»	Обсуждение результатов викторины	
2	ЦОЭВ.2.Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Проект «Экологическая упаковка для сладких блюд и напитков. Методы переработки отходов производства»	Круглый стол (презентация идей, их защита обсуждение)	
3	ЦОФВ.3.Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	Семинар «Виды диетических десертов и напитков»	Семинар (защита и обсуждение сообщений, рефератов, докладов)	

