МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

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

ЛЫСКОВО
2022г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
Протокол №1 от 01 сентября 2022г.

Председатель П(Ц)К ППКРС СПО
_____Лапшов А.Е

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО):
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УПР _____Гуляева Т.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:

Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Азова Наталья Анатольевна - мастер производственного обучения ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована учебно-методической комиссией по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в составе:

Николаева Ирина Васильевна – заведующий производством ресторана "Парус" ООО"Порт Сухой" г.Лысково _____Николаева И.В.
Гуляева Татьяна Викторовна - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____ Гуляева Т.В.
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Большакова М.С.
Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Кутаев А.В.
Лапшов Андрей Евгеньевич - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____ Лапшов А.Е.

Протокол №1 от 01 сентября 2022г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

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 профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 синструкциями и регламентами
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячихдесертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применятьстандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимогоуровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Иметь практический опыт:	– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм – обслуживания
Уметь:	– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

	– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; – организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачуи т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказыватьим помощь в выборе – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,

	продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; – организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований кбезопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказыватьим помощь в выборе – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовле-

	нии пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных напитков; – организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки навынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачуи т.д.); – рассчитывать стоимость холодных напитков; – вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказыватьим помощь в выборе – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовле-

	нии пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; – организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; – вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказыватьим помощь в выборе – разработке, адаптации и подготовки к презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслужи-

	вания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать:	– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опаснымифакторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила – подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатовпромышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

	– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленногопроизводства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных десертов сложногоассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарныйзапас, в т.ч. на иностранном языке – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерныенормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для – создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;

	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарныйзапас, в т.ч. на иностранном языке – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодныхнапитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами длясоздания гармоничных десертов, напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства иварианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизациинапитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования ипроизводственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологическихопераций; – современные, инновационные методы приготовления холодных напитковсложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовленияхолодных напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования – высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложногоассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска навынос; – методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложногоассортимента; – температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных напитков сложногоассортимента; – правила маркирования упакованных холодных напитков сложногоассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарныйзапас, в т.ч. на иностранном языке – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и про-

	дуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитковсложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарныйзапас, в т.ч. на иностранном языке – аиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы,техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы – приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка,заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными – ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных игорячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологическойдокументации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Код	Наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Умения	Знания
ВД 4.	***Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков***			
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	– выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, – напитков	– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их – квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков – хранения	– знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области – обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке – производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-	– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопас-	– знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости

	лей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания	ность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и – исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом – требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых – холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов – сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента – с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение – продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и – исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом – требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации	– знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного – ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

			(упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	
ПК4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий – потребителей, видов и форм обслуживания	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления – холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и – исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с	– знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими – ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; – температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков – сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холод-

			учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом – требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных напитков; – вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном – языке, оказывать им помощь в выборе	ных напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и – форм обслуживания	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, – способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;	– знать процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического – оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

			– оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные – полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, – оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом – требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; – вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного – ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
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	– выполнять 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; – ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	– выполнять и контролировать 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; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие – десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов	– знать процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

			– разработки новой рецептуры	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. – проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – определение этапов решения задачи. – определение потребности в информации – осуществление эффективного поиска. – выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. – разработка детального плана действий. – оценка рисков на каждом шагу. – оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия, – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах. структура плана для решения задач – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. – структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	– определять задачи поиска информации – определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска – структурировать получаемую информацию – выделять наиболее значимое в перечне информации – оценивать практическую значимость результатов поиска – оформлять результаты поиска	– номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)	– определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности – выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– содержание актуальной нормативно- правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования

		– применение современной научной профессиональной терминологии – определение траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач – планирование профессиональной деятельности	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– психология коллектива – психология личности – основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке проявление толерантность в рабочем коллективе	– излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы	– особенности социального и культурного контекста правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимать значимость своей профессии (специальности) – демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	– описывать значимость своей профессии – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии(специальности)	– сущность гражданско-патриотической позиции – общечеловеческие ценности – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. – пользоваться средствами профилактика и перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). – средства профилактики перенапряжнния.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	– современные средства и устройства информатизации – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	– применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном	– использовать современное программное обеспечение – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

		языке. – ведение общения на профессиональные темы	диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – составлять бизнес план – презентовать бизнес-идею – определение источников финансирования – применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – оформлять бизнес-план – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	– основы предпринимательской деятельности – основы финансовой грамотности – правила разработки бизнес-планов – порядок выстраивания презентации кредитных банковских продуктов

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			самостоятельная (внеаудиторная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	*МДК. 04.01* Организация процессов приготовления, подготовки *к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*	72	66	8	-	6	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	*МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*	170	156	44		14		-	-
ПК 4.4.-4.6;	*Учебная практика*	72						72	
	Производственная практика	72							72
	Всего:	**386**	**222**	**52**		**20**		**72**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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*		*Объем в часах*	*Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			***72***	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			***72***	
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***24***	*ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11*
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	*2*	*8*	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	*2*	*8*	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	*2*	*8*	
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***40***	
	1. 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.	*2*	*32*	*ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11*
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	*2*		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовле-	*2*		

	нию холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***	
	Практическая работа №1. Расчѐт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам)		*2*	
	Практическое занятие №2. Составление нормативной документации		*2*	
	Лабораторная работа №1. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов		*4*	
	Контрольная работа		*2*	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 *Работа с опорным конспектом на тему: «Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.»*			***6***	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента				
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			***182***	
Тема 2.1. *Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***48***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	*2*	*6*	*ПК 4.2-4.3* *ОК 1-7,9-11*
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*3*	*8*	
	3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитру-	*2*	*6*	

	сового 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.			
	4. 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 (НАССР).	*2*	*6*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***22***	
	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*2*	
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных холодных десертов- мороженого, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*2*	
	Лабораторная работа №4. Приготовление сложных холодных десертов- муссов, тирамиссу, салатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*2*	
	Лабораторная работа №5. Приготовление сложных холодных десертов- крема, суфле, щербета, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*2*	
	Лабораторная работа №6. Приготовление сложных холодных десертов- парфе, террина, чизкейка, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*2*	
	Лабораторная работа №7. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов		*2*	
	Лабораторная работа №8. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов – вафель		*2*	
	Лабораторная работа №9. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов – корзиночек		*2*	
	Лабораторная работа №10. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов- соломки		*2*	
	Лабораторная работа №11. Способы сервировки и подачи сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.		*2*	
	Лабораторная работа № 12. Выбор температурного и временного режимов при подаче и хране-		*2*	

	нии сложных холодных десертов			
Тема 2.2. *Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***46***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	*2*	*6*	*ПК 4.2-4.3* *ОК 1-7,9-11*
	2. 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.	*3*	*6*	
	3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	*3*	*6*	
	4. 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 (НАССР).	*2*	*8*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***22***	
	Практическое занятие №3. Расчѐт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формулам)		*2*	
	Практическая работа №4. Расчѐт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формулам)		*2*	

	Практическая работа №5. Составление нормативной документации		*2*	
	Лабораторная работа № 13. Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов		*4*	
	Лабораторная работа №14. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		*4*	
	Лабораторная работа №15. Оформление и отделка сложных горячих десертов		*4*	
	Лабораторная работа №16. Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов		*4*	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 *Работа с опорным конспектом на тему: «Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента* *Работа с опорным конспектом на тему: «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.).».* *Подготовить опорный конспект по теме: «Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.»* *Подготовить опорный конспект по теме: «Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента..»* *Подготовка презентации на тему: «Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача».*			***14***	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***32***	
	1. 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.	*2*	*8*	*ПК 4.2.-4.3* *ОК 1-7,9-11*
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекуляр-	*2*	*8*	

	ной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	*2*	*8*	
	4. 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 (НАССР).	*2*	*8*	
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***30***	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	*2*	*8*	*ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11*
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, 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.	*2*	*8*	
	3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	*2*	*8*	
	4. 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,	*2*	*8*	

	подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			
Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** *- Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.* *- Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление желированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов.* *- Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление, сервировка и подача десертов.* *- Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.* *- Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.* *- Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.*			***72***	*ПК 4.4.-4.6;*
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***Виды работ:*** *Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных десертов* *Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих десертов*			***72***	
Экзамен МДК			***0***	
Экзамен квалификационный			***0***	
Всего			***386***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Комплект учебной мебели: столы; стулья; доска; муляжи блюд; натуральные образцы продуктов; переносные ноутбук и мультимедийный проектор; шкафы для хранения муляжей (инвентаря); DVD диск

«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; комплект форм для выпечки; электроблинница; кофемолка; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина; раковины Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тесторазкаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитрат-тестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

«Учебный кондитерский цех» - кабинет № 3о

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница;

чайник электрический; электроблинница; комплект форм для выпечки; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина раковины

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

Дополнительные источники:

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
https://ru.pinterest.com/explore/**современные**-торты-914889126255/
http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/
http://andychef.ru/recipes/smith/
http://www.twirpx.com/file/128573/

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение студентами профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в техникуме, так и в организациях соответствующих профилю специальности.

Преподавание МДК модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий студенты закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Реализация программы модуля подразумевает обязательную учебную и производственную практики, которые проводятся концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установлен-

ного учебным планом на теоретическую подготовку, мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла, в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других подразделениях техникума, на предприятиях города и завершается дифференцированным зачетом студента, освоенных им общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой специальности. Соответствующие организации подтверждают оценку общих и профессиональных компетенций обучающихся в ходе прохождения практики и представляют документы в техникум, которые учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов.

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

Изучение общепрофессиональных дисциплин предшествует освоению модуля или изучаются параллельно.

Для реализации программы профессионального модуля используются образовательные технологии: проблемное обучение; проектные методы обучения; исследовательские методы обучения; кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр); обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии.

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, индивидуальных и групповых проектов с целью формирования и развития требуемых компетенций студентов.

Программа модуля имеет практикоориентированную направленность. Реализация программы модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается руководящими и педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, направление деятельности которых соответствует вышеуказанной области профессиональной деятельности не менее 3 лет, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Возможно также привлечение лиц к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Методы оценки:

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

Итоговый контроль:

Демонстрационный экзамен

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Критерии:

Не менее 75% правильных ответов.

Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,

полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

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 холодныхи горячих сладких блюд,десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии свидом выполняемых работ; – размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильностьупаковки, складирования; – обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии справилами их безопасной эксплуатации; – соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков; – проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков; – соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленнымнормативам приготовления холодных и горячих сладких – блюд, десертов, напитков в соответствии синструкциями и регламентами	– экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации по теме занятия – результаты участия волимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	– десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностейпотребителей, видов и форм обслуживания;	– экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуацион-

форм обслуживания	– выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетомпотребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охранытруда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов ихустранения; – соответствие потерь при приготовлении холодныхдесертов 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 холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения холодных десертовсложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодныхдесертов сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; – презентация холодных десертов сложного ассортимента – с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания	ных задач, – оценка процесса ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации по теме занятия – результаты участия волимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации горячих десертов сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетомпотребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей; – соблюдение стандартов чистоты, требований охранытруда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов ихустранения; – соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим напредприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировкигорячих десертов; – выбор условий и сроков хранения горячих десертовсложного ассортимента с уче-	– экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации по теме занятия – результаты участия волим-

	том действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячихдесертов сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; – презентация горячих десертов сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	пиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания; – выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охранытруда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов ихустранения; – соответствие потерь при приготовлении холодныхнапитков 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, сервировкигорячих десертов; – выбор условий и сроков хранения холодных напитковсложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодныхнапитков сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; – презентация холодных напитков 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 ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-	– приготовление, творческое оформление и подготовкук презентации и реализации горячих напитков сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с	– экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуацион-

служивания	учетом потребностейпотребителей, видов и форм обслуживания; – выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетомпотребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраныТруда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов ихустранения; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим напредприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировкигорячих напитков сложного ассортимента; – выбор условий и сроков хранения холодных напитковсложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку кпрезентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соответствие времени выполнения работустановленным нормативам; – презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ных задач, – оценка процесса ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональныхдиктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации по теме занятия – результаты участия волимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.6. . Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в томчисле 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 различныхкатегорий потребителей; – выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасностии способов их последующей обработки; – выбор дополнительных ингредиентов к видуосновного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовыхкомпонентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – ведение расчетов с потребителем в соответствии свыполненным заказом; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетомпотребностей 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 ирезультатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта ипрезентации

		по теме занятия – результаты участия волим-пиадах, конкурсах профес-сионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональнойдеятельности, применительно к различным контек-стам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способоврешения профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профес-сиональных задач	– Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе ос-воения образовательнойпро-граммы – Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - прак-тических занятиях, при вы-полнении работ поучебной и производственной практикам – Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-димой длявыполнения задач профессиональной деятельности.	– использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессио-нальных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноераз-витие.	– демонстрация ответственности запринятые решения обоснованность самоанализа и кор-рекциярезультатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиента-ми.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с ру-ководителями учебной ипроизводственной практик; – обоснованность анализа работы членовкоманды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и пись-менную коммуникацию на государст-венном языке с учетомособенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложениямыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско- пат-риотическую позицию, демонстриро-вать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихцен-ностей.	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и про-изводственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранениюок-ружающей среды, ресурсосбереже-нию, эффективно действовать в чрез-вычайных ситуациях.	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телеком-муникаций	
ОК 08. Использовать средствафизиче-ской культуры для сохранения и укре-	– эффективность выполнения правил ТБ вовремя учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

пления здоровьяв процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.		
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 документациейна государственном и иностранном языках.	– эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации,в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– эффективно планировать предпринимательскую деятельность впрофессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности