

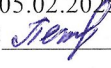
Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО

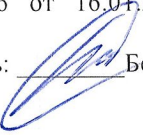
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС  Петропаловская Я.А.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией механико-
технологических дисциплин
Протокол № 6 от 16.01.2025 г.

Председатель:  Березкина А.И.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК» от 12.02.2025 г. № 72/п
Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного образовательного
стандарта (ФГОС) по специальностям среднего
профессионального образования (СПО) укрупненной
группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Автор: Тюляндина О.В.

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области индустрии питания.

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

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

иметь практический опыт:

- 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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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 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;
- 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 (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;
- 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 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;
- 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;
- 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;
- 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 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, напитки, 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 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

- 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 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;
 - 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;
 - 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 холодных напитков сложного ассортимента;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, 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 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;
- 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
- 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);
- 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 и горячих десертов, напитков;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
- правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 216 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 108 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов, из них практических занятий и лабораторных работ – 48 часов,
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.
- Учебной практики – 1 неделя (36 часов),
- производственной практики – 2 недели (72 часа).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	36	36	12				0
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	72	64	36				8
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36				36		-
ПК 4.1-4.4 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72	-
	Всего:	216	100	48		36	72	8

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				36
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала			12
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	2	8
	2.	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
		Тематика практических занятий		
		Практическое занятие №1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		4
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание учебного материала			8
	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	
	3.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание учебного материала			12
	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. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Тематика практических занятий			8
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			4
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			4
	Дифференцированный зачет по МДК 04.01			2
Учебная практика по МДК 04.01 Виды работ				18
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				64
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала			20
	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	8
	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, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3.	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема). 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, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	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 (ХАССП).	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Тематика лабораторных работ			12
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация желированных десертов сложного ассортимента (многослойное желе, мусс апельсиновый, крем ванильный, самбук абрикосовый).			6
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк, рулет фило с фруктами).			6
	Содержание учебного материала			20
	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. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, украшений из шоколада, меренгов, рисовальных масс, посыпки.	2	8
	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, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	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 (ХАССП).	2	
	Тематика лабораторных работ			12
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).			6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового			6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).			
Тема 2.3. Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Содержание учебного материала			8
	1.	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого. Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже. Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами. Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача.	2	2
	Тематика лабораторных работ			6
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (тирамису, чизкейка, пасхи с фруктами и орехами, сладкого пирога, пая).			6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала			2
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения. Правила ведения бракеража.	2	2
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления горячих десертов	Содержание учебного материала			2
	1.	Правила подачи и технология приготовления сырного и шоколадного фондю, фруктов фламбе, суфле (ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе). Арт-визаж при декорировании сложных горячих десертов. Правила выбора и технология приготовления соусов для горячих блюд.	2	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание учебного материала			4
	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	2.	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежевыжатые 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	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		Содержание учебного материала		2
	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
		Тематика лабораторных работ		6
		Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		6
		Дифференцированный зачет МДК 04.02		2
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.02.				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				8
Учебная практика по МДК 04.02 Виды работ				18
1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 5. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции			
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика (концентрированная) Виды работ			72
1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего			216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- кабинета,
- мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- практические задания по курсу.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, видеоматериалы и презентации по темам.

Оборудование мастерских:

- весы настольные электронные - 1
- пароконвектомат - 1
- микроволновая печь - 1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека – 1
- фритюрница - 1
- шкаф холодильный - 1
- шкаф шоковой заморозки - 1
- планетарный миксер - 1
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
- мясорубка - 1
- слайсер - 1
- машина для вакуумной упаковки - 1
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
- овощерезка - 1
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) - 1
- кофемолка - 1

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Мартин Мартин А. Выполнение работ по профессии «Повар», кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ А. Мартин Мартин. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. -224с. – Текст: непосредственный.
2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО/ Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 244с.: ил. – Текст: непосредственный.
3. Трубина И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие / И.А. Трубина; Ставропольский гос.аграрный ун-т. – Ставрополь, 2022. – 72с.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. –М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2022 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2021 - 160 с.

Интернет-ресурсы:

<https://moodle.ktek-kostroma.ru/course/view.php?id=380>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- 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 с видом выполняемых работ; - размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; - обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; - соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья,

	устранения; - соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; - выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; - выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; - выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; - выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; - выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки

	- выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; - выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; - выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, - оценка выполнения «профессиональных диктантов», - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих

компетенций и обеспечивающих их умений, личностные результаты реализации программы воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за приняты решения; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.	- опрос по индивидуальным заданиям.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).	- деловая игра «Моя профессиональная карьера повара /кондитера».
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	- оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении лабораторных, работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик.	- моделирование ситуации работы на предприятии, организации общественного питания.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.	- оценка оптимального рациона с позиции рационального питания.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- электронное тестирование.

деятельности.	согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- решение ситуационных задач.
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства.	- наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы.