|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.04**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 32** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**г. Ульяновск**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от «30» августа 2023 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« 31 » августа 2023 г* |
| Авторы-разработчики: Ракипова Р.Х.– преподаватели высшей категории  Рецензенты Операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень. Кашин Д.П. |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **20** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **23** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

* + 1. *Перечень общих компетенций*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять необходимые источники информации; |
| *Уо 02.02* | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.03* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.04* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.05* | Оформлять результаты поиска. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приёмы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| *Уо 09.02* | Использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Современные средства и устройства информатизации; |
| *Зо 09.02* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** | |
| *Уо 10.01* | Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| *Уо 10.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| *Уо 10.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| *Уо 10.04* | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| *Уо 10.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** | |
| *Зо 10.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| *Зо 10.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| *Зо 10.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| *Зо 10.04* | Особенности произношения; |
|  |  | *Зо 10.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ВД 4** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента | **ПК 4.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и  регламентами | **Навыки:** | |
| **Н 4.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 4.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 4.1.03** | Ведения расчётов с потребителями. |
| **Умения:** | |
| **У 4.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 4.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 4.1.03** | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| **У 4.1.04** | Своевременно оформлять заявку на склад; |
| **Знания:** | |
| **З 4.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 4.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 4.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **ПК 4.2** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов  сложного ассортимента | **Навыки:** | |
| **Н 4.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 4.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 4.2.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента; |
| **Н 4.2.04** | Приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **Умения:** | |
| **У 4.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 4.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 4.1.03** | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| **У 4.2.04** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 4.2.05** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **У 4.2.06** | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знания:** | |
| **З 4.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 4.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 4.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **З 4.2.04** | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов ассортимента, в том числе региональных; |
| **З 4.2.05** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **З 4.2.06** | Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента. |
| **ПК 4.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов  сложного ассортимента | **Навыки:** | |
| **Н 4.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 4.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 4.3.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента; |
| **Н 4.3.04** | Приготовления, творческого оформления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **Умения:** | |
| **У 4.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 4.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 4.1.03** | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| **У 4.3.04** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 4.3.05** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **У 4.3.06** | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знания:** | |
| **З 4.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 4.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 4.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **З 4.3.04** | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **З 4.3.05** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов; |
| **З 4.3.06** | Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента. |
| **ПК 4.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и  подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Навыки:** | |
| **Н 4.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 4.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 4.4.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; |
| **Н 4.4.04** | Приготовления, творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **Умения:** | |
| **У 4.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 4.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 4.1.03** | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| **У 4.4.04** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 4.4.05** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **У 4.4.06** | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знания:** | |
| **З 4.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 4.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 4.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **З 4.4.04** | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **З 4.4.05** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков; |
| **З 4.4.06** | Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков сложного ассортимента. |
| **ПК 4.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного  ассортимента | **Навыки:** | |
| **Н 4.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 4.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 4.5.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья сложного ассортимента; |
| **Н 4.5.04** | Приготовления, творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **Умения:** | |
| **У 4.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 4.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 4.1.03** | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| **У 4.5.04** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 4.5.05** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **У 4.5.06** | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знания:** | |
| **З 4.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 4.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 4.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **З 4.5.04** | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| **З 4.5.05** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков; |
| **З 4.5.06** | Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |

Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **274**

Из них:

- на освоение МДК –**166**

- на практики:

- учебную - **36** часов

- производственную - **72**часа

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Фор-ые ком-ции** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **32** |  |
| **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **8** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. | **1** |
| Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур горячих десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие № 1.** Подготовка адаптированных рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **2** |
| **Тема 1.2**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **9** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Характеристика, последовательность этапов. | **1** |
| \*\*\*Законы и правила связанные с приготовлением, хранением и реализацией холодных и горячих десертов, напитков. | **1** |
| \*\*\*Показатели качества для свежих и консервированных продуктов. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления холодных десертов, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления горячих десертов, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов. | **1** |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков. | **1** |
| **Тема 1.3**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **15** |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6, |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка. | **1** |
| Упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос. | **1** |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 2.** Разработка схем организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | **2** |
| **Практическое занятие № 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | **2** |
|  | **Дифференцированный зачёт.** | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | **82** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **82** |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **44** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** |
| Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. | **1** |
| \*\*\*Классические гарниры и расширение их ассортимента для десертов. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (вымачивание, смешивание). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). | **1** |
| Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. | **1** |
| Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| \*\*\*Правила смешивания ингредиентов для достижения требуемого результата. | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). \*\*\*Презентация холодных десертов как часть процесса приготовления. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №1***  Подготовка презентации по классификации чизкейков и тирамису. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Практическое занятие №1**\*\*\*Определение уровня качества ингредиентов. Распознавание признаков качества и свежести сырья. | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Разработка меню холодных десертов сложного ассортимента. | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\* Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления холодных десертов. | **2** |
| **Практическое занятие №3**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении холодных десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | **6** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **38** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** | ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| **Самостоятельная работа №2** **Решение ситуационных задач по правилам подбора ингредиентов.** | **1** |
| Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с использованием техник витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга). | **1** |
| **Самостоятельная работа №3 Решение ситуационных задач.** | **1** |
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). | **1** |
| Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. | **1** |
| Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| ***Самостоятельная работа №4*** **Составление таблицы по условиям и срокам хранения холодных десертов.** | **1** |
| \*\*\*Презентация горячих десертов как часть процесса приготовления. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **Практическое занятие №4**\*\*\*Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов. | **2** |
| **Практическое занятие №4**\*\*\* Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов национальной кухни. | **2** |
| **Практическое занятие №5**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | **6** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | **4** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | **52** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **52** |  |
| **Тема 3.1**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **18** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №5*** **Составить таблицу классификации напитков сложного ассортимента.** | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые) | **1** |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.) | **1** |
| Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №6* Составить схемы оформления десертов** | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №7*** **Разработать упаковку для подачи холодных десертов.** | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| \*\*\*Тенденции в оформлении и подачи напитков. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №8*** **Решение ситуационных задач.** | **1** |  |
| **Тема 3.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **44** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7,9-11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №9*** **Составить таблицу классификации горячих напитков.** | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Организация работы бариста. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад. | **1** |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | **1** |
| Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №10*** **Составить схемы оформления и сочетания цветов при подаче горячих напитков.** | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», фуршет). | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| \*\*\*Презентация напитков как часть процесса приготовления. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие №6**\*\*\*Расчёт сырья для приготовлении напитков. Оформление нормативно-технологической документации. | **2** |
| **Практическое занятие №7**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Практическое занятие №7**\*\*\* Оформление технологической документации в программе Шеф-эксперт. | **2** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | **4** |
|  | **Дифференцированный зачет.** | **2** |  |
| **Учебная практика по ПМ.04** | | **36** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | |  |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | |  |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | |  |  |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | |  |  |
| 1. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | |  |  |
| 1. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | |  |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | |  |  |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | |  |  |
| 1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |  |  |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | |  |  |
| 1. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | |  |  |
| 1. 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). | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | |  |  |
| **Производственная практика по ПМ. 04** | | **72** |  |
| **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | |  |  |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | |  |  |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | |  |  |
| 1. 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.). | |  |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | |  |  |
| **Всего** | | **166** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: Перечень кабинетов: кабинет №35 Технология кулинарного производства. Технология кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатория: Мастерская « Поварское Дело»

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

* локальная сеть с выходом в Интернет,
* комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для 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;

* набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

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

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Основные печатные издания**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
10. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
11. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург

: Лань, 2020. — 288 с.

1. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.
2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.
3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.
4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
6. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.
   * 1. **Основные электронные издания**
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5- 8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков

: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт- Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

* URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114- 6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
   * 1. **Дополнительные источники**
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
4. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва:

Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey- 14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках**  **модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 4.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 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 | 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) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких  блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |  |
| **ПК 4.2** Осуществлять | десертов сложного ассортимента с учетом | экзамен, экспертное |
| приготовление, | потребностей различных категорий потребителей, | наблюдение выполнения |
| творческое оформление и | видов и форм обслуживания; | лабораторных работ, |
| подготовку к реализации | выполнение требований персональной гигиены в | экспертное наблюдение |
| холодных десертов | соответствии с требованиями системы ХАССП и | выполнения |
| сложного ассортимента с | требований безопасности; | практических работ, |
| учетом потребностей | выбор способов и техник при подготовке | оценка решения |
| различных категорий | холодных десертов сложного ассортимента с | ситуационных задач, |
| потребителей, видов и | учетом потребностей потребителей, видов и форм | оценка процесса и |
| форм обслуживания | обслуживания; | результатов выполнения |
|  | выбор температурного режима при подготовке | видов работ на практике |
|  | холодных десертов сложного ассортимента с | оценка выполнения |
|  | учетом потребностей потребителей, видов и форм | «профессиональных |
|  | обслуживания; | диктантов» |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований | соответствие |
|  | охраны труда и техники безопасности; | оборудования, сырья, |
|  | выявление дефектов и определение способов их | материалов для |
|  | устранения; | подготовки продукта и |
|  | соответствие потерь при приготовлении холодных | презентации по теме |
|  | десертов сложного ассортимента действующим на | занятия |
|  | предприятии нормам; | результаты участия в |
|  | соответствие готовой продукции (внешний вид, | олимпиадах, конкурсах |
|  | форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям | профессионального |
|  | заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, | мастерства (при участии) |
|  | сервировки и холодных десертов сложного |  |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных |  |
|  | категорий потребителей, видов и форм |  |
|  | обслуживания; |  |
|  | выбор условий и сроков хранения холодных |  |
|  | десертов сложного ассортимента с учетом |  |
|  | действующих регламентов; |  |
|  | демонстрация умений пользоваться |  |
|  | технологическими картами приготовления |  |
|  | холодных десертов а сложного ассортимента; |  |
|  | соответствие времени выполнения работ |  |
|  | установленным нормативам; |  |
|  | презентация холодных десертов сложного |  |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных |  |
|  | категорий потребителей, видов и форм |  |
|  | обслуживания |  |
| **ПК 4.3** Осуществлять | приготовление, творческое оформление и | экзамен, экспертное |
| приготовление, | подготовку к реализации горячих десертов | наблюдение выполнения |
| творческое оформление и | сложного ассортимента с учетом потребностей | лабораторных работ, |
| подготовку к реализации | различных категорий потребителей, видов и форм | экспертное наблюдение |
| горячих десертов | обслуживания; | выполнения |
| сложного ассортимента с | выполнение требований персональной гигиены в | практических работ, |
| учетом потребностей | соответствии с требованиями системы ХАССП и | оценка решения |
| различных категорий | требований безопасности; | ситуационных задач, |
| потребителей, видов и | выбор температурного режима при подготовке | оценка процесса и |
| форм обслуживания | горячих десертов сложного ассортимента с учетом | результатов выполнения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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 | 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 реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к 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 | 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) (при участии) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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 |  |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 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) |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| профессиональное и личностное развитие. | результатов собственной работы; |  |
| 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) |
| 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 |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении |
| сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | учебной и производственной практик; |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

1. [↑](#footnote-ref-1)