

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. Применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Профессиональные компетенции:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Практический опыт</p> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p> |
| <p>Умения</p> | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;</p> <p>изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;</p> <p>изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;</p> <p>обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;</p> <p>эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;</p> <p>эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;</p> <p>Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;</p> <p>работать с темным, молочным и белым шоколадом;</p> <p>изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;</p> <p>изготавливать и эффективно применять ганаш;</p> <p>стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;</p> <p>хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;</p> <p>изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</p> <p>с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в</p> |

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>соответствии с указанной массой и размерами; изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций; учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <p>Знания</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов. методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов; специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов; ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов; Ассортимент кондитерских изделий и шоколада; методы темперирования шоколада вручную; виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий; принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций; рациональное использование шоколада и этику при работе с ним; технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара; диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

Личностные результаты реализации

| программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации | ЛР 13 |
| Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативноправовых норм | ЛР 14 |
| Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. | ЛР 15 |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 326 ч.

Из них на освоение МДК – 188 ч.

на практики учебную 54 и производственную – 72 ч.

на промежуточную аттестацию – 12 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|-----------|------------------|----------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | учебная | производственная | | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | часов | часов | | | | | | |
| ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 46 | 46 | 12 | - | - | - | |
| ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 100 | 100 | 54 | - | - | - | |
| ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента | 42 | 42 | 9 | - | - | - | |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | 126 | | | 54 | 72 | - | |
| | Промежуточная аттестация | 12 | | | | | | |
| | Всего: | 326 | 188 | 75 | 72 | 72 | - | |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 46 |
| МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 46 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 12 12 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 22 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, | 6 |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | |
| | Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | 6 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов | | 100 |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 100 |
| Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i> | Содержание | |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. | 23 |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | |
| | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | |
| | 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 36 |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | 12 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 12 | |
| Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 12 | |
| Тема 2.2. | Содержание | 23 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд. | | |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | | |
| | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира | | |
| | 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 18 | |
| Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 9 | | |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 9 | | |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента | | 42 | |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 42 | |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание | 7 | |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. | | |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. | | |
| | 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Самостоятельная работа | | |
| | 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | | |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | 26 | |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | | |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. | | |
| | 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков | | |
| | | 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | |
| | | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 9 |
| | | Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 3 |
| | | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 3 |
| | Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 3 | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| | | |
| <p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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, 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. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., В том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | <p style="text-align: center;">54</p> |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. 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).</p> <p>20. 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.</p> <p>21. 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</p> | |
| <p>Производственная практика по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 сладких блюд, десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 | 72 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p>готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | |
| <p>Всего</p> | <p>314</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Оборудование

1. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
2. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
3. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
4. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
5. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
6. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
7. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
8. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
9. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
10. Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
11. Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
12. Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт
13. Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
14. Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
15. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
16. Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

1. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
2. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
3. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
4. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
5. Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

1. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт

2. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
3. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
4. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
5. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
6. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
7. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
8. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
9. Доска разделочная 600x400x18 мм - 6 шт
10. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
11. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
12. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
13. Ножницы кухонные 1 шт.
14. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
15. Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
16. Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
17. Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
18. Соусник 60 мл - 3 шт
19. стакан общепит 100 мл - 6 шт
20. Таймер электронный - 2 шт
21. Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
22. Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
23. *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
24. Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
25. Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
26. Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
27. Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
28. Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
29. Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
30. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" - 2 шт
31. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" - 2 шт
32. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
33. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
34. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
35. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
36. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
37. Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
38. Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
39. Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
40. Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
41. Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
42. Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
43. Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl - 6 шт
44. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
45. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт

46. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
47. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
48. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
49. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
50. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
51. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
52. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
53. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
54. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
55. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
56. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 in
57. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-ПОМ104) - 2 шт
58. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
59. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
60. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
61. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
62. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
63. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
64. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
65. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-ПОМ629) - 2 шт
66. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
67. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
68. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
69. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
70. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Оснащенные базы практики Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь или жар;
 Микроволновая печь;
 Расстоечный шкаф;
 Плита электрическая;
 Фритюрница;
 Электрогриль (жарочная поверхность);
 Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;
 Льдогенератор;
 Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
 Тестораскаточная машина;
 Планетарный миксер;
 Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.2.1. Печатные издания:

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

11. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
12. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионально-го образования / Г. П. Семичева 4 изд М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - 978-5-4468-6079-1.
13. Ледовских, Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А Ледовских, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова 6 изд., испр. и дораб. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 224 с. - 978-5-4468-0173-1

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. **Бурчакова, И. Ю.** 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: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова, М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 320 с. - 978-5-0054-0147-2 Текст: электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/539805/>
2. **Семичева, Г.П.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. П. Семичева 4 изд М.: Издательский

центр «Академия», 2019. - 240 с. - 978-5-4468-0391-9- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/585749/>

- 3. Ледовских, Н. А.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.И. Соколова 6 изд., испр. и дораб. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 224 с. - 978-5-4468-0173-1 Текст: электронный // Электронно-библиотечная система Академия: [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/295169/>
- 4. Качурина, Т.А.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина 2 изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с. - 978-5-4468-7430-9- Текст : электронный : //Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://academia-library.ru/reader/?id=346819&demo=Y> Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p> |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <i>практикам</i> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/ изделия, напитка заданию, рецептуре | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – соблюдать антикоррупционное законодательство | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в | |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>документацией на государственном и иностранном языке</p> | <p>профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | |
| <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>– правильно составлять бизнес-план с учетом конкурентоспособности предприятия – проводить анализ рынка услуг общественного питания</p> | |