

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа» 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Е.Е.Гончарова
«1 сентября» 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом примерной программы на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения
высшей категории

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	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	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; 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; 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 463 часа

в том числе в форме практической подготовки – 352 часа

Из них на освоение МДК – 211 часов

в том числе самостоятельная работа – 10 часов

практики, в том числе учебная - 108 часа

производственная – 144 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.			Практики	
				Всего	в т.ч.		учебная	производственная часов
					лабораторные работы и практические занятия, часов	самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	100	50	100	50	5	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	63	33	63	33	2	-	-
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	48	17	48	17	3	-	-
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика	252	252	-			108	144
	Всего:	463	352	211	100	10	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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 приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		100
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		100
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.	11
	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.	
	В том числе:	6
	Практических занятий и лабораторных работ	5
	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация сладких блюд и напитков».	1
	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	1
	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции»	1
	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков, с учетом ассортимента продукции»	
	Практическое занятие 5. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	3

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1
	1. Составление конспекта на тему «Виды различных способов и современные методы приготовления сладких блюд»	1
	Содержание	89
	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	
	<i>В том числе:</i>	49
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>	45
	<i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
	<i>Практическое занятие 7.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов	1
	<i>Практическое занятие 8.</i> Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков	1
	<i>Практическое занятие 9.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	1
	<i>Практическое занятие 10.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6)	1
	<i>Практическое занятие 11.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации протирачной машины	1
	<i>Практическое занятие 12.</i> Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации машины для тонкой нарезки продуктов (слайсера)	1
	<i>Практическое занятие 13.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации куттера	1

Практическое занятие 14. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации пакоджета	1
Практическое занятие 15. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации соковыжималки	1
Практическое занятие 16. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации взбивальной машины	1
Практическое занятие 17. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации миксера.	1
Практическое занятие 18. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации блендера.	1
Практическое занятие 19. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации фризера	1
Практическое занятие 20. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации гранитора	1
Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации стола холодильного	1
Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации льдогенератора	1
Практическое занятие 25. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
Практическое занятие 26. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.	1
Практическое занятие 27. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации овоскопа	1
Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата	1
Практическое занятие 29. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для выпечки блинчиков	1
Практическое занятие 30. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации блинницы	1
Практическое занятие 31. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа	1
Практическое занятие 32. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих напитков	
Практическое занятие 33. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих напитков	1

	Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофемолки	
	Практическое занятие 35. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации механизма для измельчения продуктов МС12-15	1
	Практическое занятие 36. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кипятильника электрического КНЭ	1
	Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофе-ростера	1
	Практическое занятие 38. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки капельного типа	1
	Практическое занятие 39. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки гейзерного типа	1
	Практическое занятие 40. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки эспрессо	1
	Практическое занятие 41. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для варки кофе на песке (ховоли)	1
	Практическое занятие 42. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации вакуумной машины	1
	Практическое занятие 43. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	Практическое занятие 44. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
	Практическое занятие 45. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации мармита электрического для вторых блюд	1
	Практическое занятие 46. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	1
	Практическое занятие 47. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	1
	Практическое занятие 48. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1

	Практическое занятие 49. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	Практическое занятие 50. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	1. Составление конспекта на тему «Организация работы холодного цеха».	1
	2. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды механического оборудования для приготовления холодных сладких блюд»	1
	3. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды холодильного оборудования для приготовления холодных сладких блюд»	1
	4. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды теплового оборудования для приготовления горячих сладких блюд»	1
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		63
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		63
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	32
	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.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). 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, желированных 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 сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе:	18
	Практических занятий и лабораторных работ	17
	Практическое занятие 51. Составление технологических схем приготовления компотов, фруктов в сиропе, киселей	1
	Практическое занятие 52. Расчет количества сырья для приготовления желе	1
	Практическое занятие 53. Расчет количества сырья для приготовления мусса	1
	Практическое занятие 54. Составление технологических схем приготовления желе, муссов	1
	Практическое занятие 55. Составление технологических карт приготовления желе	1
	Практическое занятие 56. Составление технологических карт приготовления мусса	1
	Практическое занятие 57. Расчет количества сырья для приготовления самбука, крема	1
	Практическое занятие 58. Составление технологических схем приготовления самбука, крема	1
	Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления самбука	1
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	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	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление конспекта на тему «Товароведно-технологическая характеристика свежих плодов и ягод»	1

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	31
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе:	17
	Практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 60. Составление технологических схем приготовления суфле, пудингов	1
	Практическое занятие 61. Расчет количества сырья для приготовления суфле, пудингов	1
	Практическое занятие 62. Составление технологических карт приготовления пудингов	1
	Практическое занятие 63. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд из яблок	1
	Практическое занятие 64. Расчет количества сырья для приготовления шарлотки, яблок в тесте.	1
	Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления горячих сладких блюд из яблок	1
	Практическое занятие 66. Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков.	1
	Практическое занятие 67. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд из теста, блинчиков	1

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.)	4
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на темы (по заданию преподавателя): «Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов донской казачьей кухни».	1
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		48
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		48
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	24
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе:	10
	Практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие 68. Расчет количества продуктов для приготовления холодных фруктово-ягодных напитков	1
	Практическое занятие 69. Составление технологических схем приготовления холодных напитков	1

	<i>Практическое занятие 70.</i> Составление технологических карт приготовления холодных фруктово-ягодных напитков	1
	<i>Практическое занятие 71.</i> Расчет количества продуктов для приготовления лимонада и смузи	1
	<i>Практическое занятие 72.</i> Расчет количества продуктов для приготовления коктейлей	1
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1
	1.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему: «Технология приготовления согревающих напитков слабоалкогольных»	1
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<i>В том числе:</i>	10
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Практическое занятие 73.</i> Расчет количества продуктов для приготовления чая, кофе.	1
	<i>Практическое занятие 74.</i> Составление технологических карт приготовления чая.	1
	<i>Практическое занятие 75.</i> Составление технологических карт приготовления кофе.	1
	<i>Практическое занятие 76.</i> Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада..	1
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2

	1.Составление конспекта на тему «Как работает бариста»	1
	2.Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему: «Технология приготовления холодных и горячих напитков донской казачьей кухни».	1
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих 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		108

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. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 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. 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	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по	144

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 готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	463
Промежуточная аттестация 24 часов, в т.ч. по:	24
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в форме экзамена	6
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в форме экзамена	6
УП.04 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПП.04 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПМ.04 проводится в форме экзамена (квалификационного)	12

Всего (с учётом промежуточной аттестации)	487
--	------------

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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

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.

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.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 304 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
3. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. - М.: Академия, 2023.
6. Королёв А.А., Несвижский Е.И., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч1. - М.: Академия, 2023. – 256 с.
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч2. - М.: Академия, 2023. – 240 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие . – Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.– 128 с.
- 10.Потапова И.И. Калькуляция и учет : учебник.. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 176 с.
- 11.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования .– М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 432 с.
- 12.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2023

3.2.2.Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» <https://profspo.ru/>
2. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
- 3.Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

3.2.3.Дополнительные источники:

- 1.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.
- 2.ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023, 12 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2023, 12 с.

- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2023, 48 с.
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2023, 8 с.
- 6.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2023, 10 с.

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	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); – 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	- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – 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;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе;

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	– 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: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с 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); • 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,	-устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	--

	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, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос	
--	---	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; - МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике;

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:

		- практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по

		УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по

		модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических

иностранном языках	профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--------------------	--	---