

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
«профессионального цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля «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» разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Светлана Евгеньевна Мещерякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Колесникова Н.Н.
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части.....	9
1.4 Трудоемкость профессионального модуля	9
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
2.1 Структура профессионального модуля	11
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля	12
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	26
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	30
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	30
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	32
4.1 Текущий контроль:.....	32
4.2 Промежуточная аттестация.....	34
Приложение 1.....	45
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	45
Приложение 2.....	48
Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе.....	48

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель профессионального модуля: формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических умений, необходимых для эффективной профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов приготовления. Контроля качества и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Модуль «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» включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППСЗ.

Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания о

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

<i>Индекс и наименование ПК/ ОК</i>	<i>Владеет навыками</i>	<i>Умеет</i>	<i>Знает</i>
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 4.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 4.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 4.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 4.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 4.2.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	З 4.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;	У 4.2.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных десертов сложного ассортимента	З 4.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента

<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>У 4.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>З 4.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
			<p>З 4.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>У 4.3.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>З 4.3.3 актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента</p>
	<p>Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности</p>	<p>У 4.3.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>З 4.3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента</p>
	<p>Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов;</p>		
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>У 4.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>З 4.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>У 4.4.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ,</p>	<p>З 4.4.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
			<p>З 4.4.3 актуальные</p>

	Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;	У 4.4.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных напитков сложного ассортимента	З 4.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	У 4.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 4.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
			З 4.5.2 актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента;
	Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	У 4.5.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	З 4.5.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
			З 4.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента;
Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента;	У 4.5.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных напитков сложного ассортимента		

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	У 4.6.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий; потребителей, видов и форм обслуживания;	З 4.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У 4.6.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления холодных и горячих десертов горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 4.6.2 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	У 4.6.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	З 4.6.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;

1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	4	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
		Учебная практика	36	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
		Производственная практика	72	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
		Экзамен по профессиональному модулю	12	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части			124	

1.4 Трудоемкость профессионального модуля

Наименование составных частей профессионального модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Теоретические занятия	40	*
Практические занятия	10	*
Лабораторные занятия	60	60
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	*
Консультации	не предусмотрено	*

Самостоятельная работа	2	*
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация	18	*
Всего	310	240

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			7			112	2	110	60	40	10	60	0	0		
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	Учебная практика		7*				72		72	72							
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	Производственная практика		7*				108		108	108							
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	Экзамен по профессиональному модулю	7					18									18	
	Всего	1	2	1			310	2	290	240	40	10	60	0	0	18	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа, учебная и/или производственная практика	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		112/60		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		18/0		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	6/0 4/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Организация работы и рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных десертов Организация работы и рабочих мест в горячем цехе	6/0 4/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02

	по приготовлению сложных горячих десертов			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подбор посуды и приборов для подачи. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6/0		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Контрольная работа1	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		84/60		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	34/28		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01

	Предварительная подготовка продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		ОК03, ОК07	Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	30/28		
	Практическое занятие 3 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02

	<p>Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)</p>	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<p>Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)</p>	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<p>Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)</p>	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<p>Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).</p>	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<p>Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)</p>	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02

	Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	42/32		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02

	сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	34/32		
	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана).	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю).	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога).	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса).	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02

	Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов сложного ассортимента национальной кухни	4/4	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	У4.1.1- У4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		18/0		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	10/0		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Комбинирование различных способов и современные	2/0	ПК 4.1-ПК	

	методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		4.6 OK01- OK03, OK07	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 OK01- OK03, OK07	34.1.1 -34.6.4 3o01.02 3o02.01 3o03.01 3o03.04 3o07.02
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 OK01- OK03, OK07	
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие 5. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 OK01- OK03, OK07	У4.1.1- У4.6.3 Уo01.02 Уo02.01 Уo03.01 Уo03.04 Уo07.02
Тема 3.2	Содержание	6/0		

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	34.1.1 -34.6.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1. Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента 2. Подготовка презентации Организация работы бариста; 3. Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих напитков (авторских, брендовых, региональных)		2/0	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07	Н 4.1.1 – Н 4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02

<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>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>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>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов</p>	<p>72/72</p>	<p>ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>Н 4.1.1 – Н 4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>
---	---------------------	---	--

<p>сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>Приготовление, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
---	--	--	--

<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовы холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков</p>			
---	--	--	--

<p>сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>			
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в</p>	<p>108/108</p>	<p>ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>Н 4.1.1 – Н 4.6.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>

<p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей</p>			
---	--	--	--

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;			
Промежуточная аттестация Экзамен по профессиональному модулю	18/18		
Всего	310/240		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	Умения, полученные на лабораторных работах, развивают профессиональные компетенции, соответствует стандартам и требованиям рынка труда, а также формирует у студентов интерес к профессии и творческое отношение к кулинарии.	Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ-10; Коврики диэлектрические; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник «Юрюзаны»; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600;
Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация желеваных сладких блюд (мусс ягодный, самбука яблочный, крем ванильный)		
Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)		
Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)		
Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк)..		

Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)		Термометр инфракрасный универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)		Фритюрница AIRHOT EF4-215x280x320мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник «Полнос»;
Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана).		Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер «KENWOOD» BL 745;
Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю).		Блендер Hamitoh Beacn HНb 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные «BP-4149-10 BP»;
Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога).		Машина тестомесильная; Миксер KENWOOD; Миксер B5(360x290x450мм, 18кг); Миксер профессиональный «KENWOOD КМС 560» (Чаша - 4,6л);
Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса).		Морозильная камера «Стинол»; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772мм; Пароконвектомат ПКА 6-1/3П (6 уровней, без гастроемкостей);
Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		Пароконвектомат электрический ПКА-61/3П; Плиты индукционные HIRAKAN HKN-ICF 35DX; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина «Fagor»;
Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)		Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25-2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05600*400мм;

Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)		Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые; Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М; Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые; Блендеры ручные погружные
Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов сложного ассортимента национальной кухни		
Практические занятия		
Практическое занятие № 1 Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	Составление технико-технологических карт Замена продуктов в рецептурах аналогичными, перерасчет выхода порций и показателей	Не требуется
Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..	Составление схем кондитерского и заготовочного цехов	Не требуется
Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Составление таблиц с оборудованием для определенных задач. Составление актуальных правил безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды.	Не требуется
Практическое занятие № 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Решение задач при хранении холодных десертов. Сроки хранения.	Не требуется

Практическое занятие № 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Решение задач при хранении горячих десертов сложного ассортимента. Сроки хранения салатов сложного ассортимента	Не требуется
---	---	--------------

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебный кондитерский цех и кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Т.; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2026. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/960322>

2. Ратушный, А.С. Сладкие блюда: практическое пособие/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова. – 4-е изд., – Москва: «Дашков и К», 2023. – 40 с. – ISBN 978-5-394-05273-6. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2084352>

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительная литература

1. Основы рисования и лепки для кондитеров [Электронный ресурс]: учебник/ Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2026. — 188 с. ISBN 978-5-406-15078-8 — Режим доступа: <https://book.ru/book/959512>
2. Напитки [Электронный ресурс]: Практическое руководство/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А.С. Ратушного. - 5-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023 -60с. ISBN 978-5-394-05498-3
Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2083249>
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т.7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 <https://znanium.ru/read?id=431842>

Методические указания:

1. Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / О.Ю. Медведева - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2025.-12 с. Текст непосредственный

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; 	См. ниже
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Тест</p>	См. ниже
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Контрольная работа</p>	См. ниже
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>- Контрольная работа</p>	См. ниже
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>	См. ниже

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Тест	См. ниже
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

Критерии оценки лабораторного занятия:

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Зачет с оценкой	7
УП.04	Учебная практика	Комплексный зачет	7
ПП.04	Производственная практика	Комплексный зачет	7

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	<p>Зачет с оценкой</p> <p>Тест по теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>1. Выбрать единственный правильный ответ</p> <p>1. Для приготовления классического заварного крема используют:</p> <p>а) только яичные белки б) цельные яйца или желтки в) только яичные желтки</p> <p>2. Какой ингредиент придаёт муссу лёгкую текстуру и воздушность?</p> <p>а) желатин б) крахмал в) сливочное масло</p> <p>3. При приготовлении шоколадного фондана важно:</p> <p>а) полностью пропечь десерт до твёрдой консистенции б) оставить сердцевину слегка жидкой в) добавить много разрыхлителя для пышности</p> <p>4. Оптимальная температура подачи горячих десертов (например, пудинга или суфле):</p>

- a) 40-50
 - б) 60-70
 - в) 80-90
5. Для стабилизации фруктового желе используют:
- a) агар-агар или желатин
 - б) муку
 - в) крахмал
6. Какой способ тепловой обработки применяется для приготовления крем-карамели?
- a) запекание в духовке
 - б) варка на водяной бане
 - в) тушение
7. Ключевой ингредиент тирамису:
- a) маскарпоне
 - б) рикотта
 - в) творожный сыр
8. Для приготовления сорбета используют:
- a) сливки и сахар
 - б) фруктовое пюре, сахар и воду
 - в) яичные желтки и молоко
9. Какой напиток относится к категории «горячие пряные напитки»?
- a) мохито
 - б) глинтвейн
 - в) айс-латте
10. При приготовлении панна-котты желатин вводят:
- a) в холодное молоко
 - б) в кипящее молоко
 - в) в тёплое молоко (не выше)

2. Дополнить предложения

1. _____ (1) это холодный десерт на основе взбитых сливок или заварного крема с добавлением желатина, имеющий нежную, воздушную текстуру.
2. Для приготовления _____ (2) используют свежие ягоды или фрукты, которые замораживают без добавления сливок, что придаёт десерту освежающий вкус.
3. Классический _____ (3) готовится из бисквитного печенья савоярди, пропитанного кофе с ликёром, и крема на основе сыра маскарпоне.
4. При приготовлении _____ (4) важно не перегревать яично-молочную смесь, чтобы избежать свёртывания белков.
5. _____ (5) это горячий напиток на основе красного вина с добавлением специй, цитрусовых и сахара, который традиционно подают зимой.
6. Для украшения десертов часто используют _____ (6) тонкие нити из сахара, которые создают эффектный визуальный акцент.
7. При приготовлении _____ (7) фрукты или ягоды уваривают с сахаром до загустения, а затем разливают в формы и охлаждают.
8. _____ (8) это десерт, состоящий из слоёв бисквита, пропитанных кремом, с добавлением фруктов, ягод или орехов.
9. Для придания аромата горячим напиткам (например, кофе или какао) используют _____ (9) смесь специй, включающую корицу, гвоздику, мускатный орех и др.
10. _____ (10) это замороженный десерт на основе

	заварного крема, который отличается плотной текстурой и насыщенным вкусом.
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	Контрольная работа по теме: «Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента» Вопросы контрольной работы Классификация холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Приведите примеры каждой категории (не менее 3 примеров для каждой). Ассортимент и пищевая ценность десертов на основе фруктов и ягод. Укажите, какие витамины и микроэлементы сохраняются при разных способах обработки (замораживание, запекание, уваривание). Требования к качеству холодных десертов (желе, муссов, самбуков, сорбетов). Перечислите критерии оценки: внешний вид, консистенция, вкус, аромат.
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК03, ОК07	Контрольная работа по теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента Вопросы контрольной работы Охарактеризуйте классификацию холодных и горячих напитков сложного ассортимента На примере двух напитков -одного холодного (например, смузи, мохито, лимонада) и одного горячего (например, капучино, глинтвейна, горячего шоколада) подробно опишите, каким требованиям должен соответствовать готовый продукт по каждому из перечисленных критериев. Укажите типичные дефекты качества и причины их возникновения (например, расслоение эмульсии в коктейле, потеря аромата кофе, мутность лимонада).

Критерии зачета с оценкой

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену профессиональному по модулю

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	2
ОК 0.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	2
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	2
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	1
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	4
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	4

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	2
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	4
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	2
ИТОГО		25,00

Примерные задания для проведения экзамена по профессиональному модулю

Задание 1.

1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием изделиями по 1 колонке сборника рецептов;

Задание 2

- I. Организовать технологический процесс и рабочее место;
- II. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- III. Приготовить:
 - 1 порцию желе многослойное
 - 1 порцию желе с наполнителем
 - 1 порцию мусс яблочный
 - 1 порцию самбук яблочный
 - 1 порцию крем ванильный
 - 1 порцию картофель в карамели

- 1 порцию халва морковная
- 1 порцию парфе сливочное
- 1 порцию мороженое «сюрприз»
- 1 порцию пай яблочный
- 1 порцию маффины с орехами и нектаринами
- 1 порцию миндальные бискотти с медом
- 1 порцию кофейные бискотти с фундуком
- 1 порцию пудинг из яблок и грецких орехов
- 1 порцию пудинг с изюмом и морковью
- 1 порцию персиковое пирожное с ореховым пралине
- 1 порцию штрудель яблочный
- 1 порцию штрудель с тыквой и творогом
- 1 порцию творожный чизкейк с клубникой
- 1 порцию нью-йоркский чизкейк
- 1 порцию каша гурьевская
- 1 порцию шарлотка яблочная
- 1 порцию тирамису
- 1 порцию яблоки в тесте жареные

Задание 3.

Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Критерии оценивания:

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки	Вес подкритерия : не менее 1; - шаг 0,5; не	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции)			

		(операции) или набор действий для оценки подкритерия	подкритерия в баллах	подкритерия - 2 балла	более 3	
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- выполняет и контролирует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления</p>	<p>0- подготовка рабочего места не выполнена 1 – подготовка рабочего места выполнена не в полном объеме 2 – подготовка рабочего места выполнена в полном объеме, согласно установленным требованиям</p>	2	0,5	1

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	-соблюдает общие санитарно-гигиенических требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивает чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон	0- санитарные правила не соблюдены 1 – санитарные правила соблюдены частично 2 – санитарные правила соблюдены в полном объеме	2	0,5	1
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья, правила подачи, взаимозаменяемость и при изготовлении холодных десертов	0- не соблюдает правила 1 – соблюдает правила, но не в полном объеме 2–четко выполняет правила при изготовлении холодных соусов и заправок	2	1	2
ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определение необходимых источников информации; эффективный поиск информации, необходимой для решения	Использует современные средства поиска, рецептуры, технологические карты приготовления холодных десертов	0- не владеет навыками использования в работе современной нормативно – технической документации 1 – владеет навыками использования в работе нормативно – технической документации требованиям не в	2	1	2

	задачи и/или проблемы, оформление результатов поиска;		полном объеме 2 – применяет современную нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд			
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	0 - не планирует и не реализует профессиональное и личностное развитие, не использует знания по правовой и финансовой грамотности, не определяет актуальность нормативно-правовой документации. 1 - планирует и реализует развитие, использует знания по правовой и финансовой грамотности и определяет актуальность документации, но частично, с ошибками или не в полном объёме. 2 - полностью и корректно планирует и реализует профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность, использует знания по правовой и финансовой грамотности, определяет актуальность нормативно-правовой документации.	2	0,5	1
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи	Готовит и оформляет горячие десерты сложного ассортимента	0- не владеет навыками приготовления салатов сложного ассортимента 1 – допускает не значительные ошибки в приготовлении 2 – готовит блюда в соответствии с технологией, соблюдая все правила приготовления	2	2	4

	горячих десертов, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных					
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Готовит, оформляет и осуществляет подготовку к реализации холодные напитки сложного ассортимента	0- не владеет навыками приготовления, оформления и реализации 1 – допускает не значительные ошибки в приготовлении, оформлении 2 – готовит блюда в соответствии с технологией, соблюдая все правила приготовления	2	2	4
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Комплектует, сервирует и отпускает горячие напитки сложного ассортимента с раздачи, прилавка и на вынос;	0- не владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, 1 – владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, но допускает незначительные ошибки 2 – порционирует, сервирует и отпускает блюда в соответствии с правилами	2	0,5	1

<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Готовит, оформляет и осуществляет подготовку к реализации холодные и горячие десерты, напитки, в том числе авторские, брендовые и региональные</p>	<p>0- не готовит, не оформляет и не осуществляет подготовку к реализации холодные и горячие авторские, брендовые и региональные. 1 – готовит, оформляет и осуществляет подготовку к реализации десерты и напитки, но с незначительными ошибками или не в полном объеме. 2 – полностью и корректно готовит, оформляет и осуществляет подготовку к реализации холодные и горячие десерты, напитки, в том числе авторские, брендовые и региональные.</p>	2	2	4
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>применение знания об изменении климата и принципах бережливого производства для сохранения окружающей среды, рациональное использование ресурсов, а также грамотное и оперативное действие при возникновении нештатных ситуаций.</p>	<p>Осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>	<p>0 - расточительно использует сырье в процессе производства 1 – аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства, но не очень рационально 2 – Аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства, в соответствии с рецептурой</p>	2	1	2

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	<p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество.</p> <p>2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях.</p> <p>3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p>	<p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p>	<p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре.</p> <p>2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков.</p> <p>3. Раздача ролей.</p> <p>4. Определение правил и наказаний за их нарушение.</p> <p>5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками.</p> <p>6. Собственно игра, развитие сюжета.</p> <p>7. Кульминация игры. Определение «победителя».</p> <p>8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры.</p> <p>9. Рефлексия.</p>
----	--	---	--	--

Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25