

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Л.И. Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

С

«29» августа 2024г.

**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  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Волгоград  
2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)	21
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП	24

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	– разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

<p>регламентами.</p> <p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p>	<p>сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>– организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>– контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>– контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>форм обслуживания;</p> <p>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря,</p> <p>– инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>– правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов,</p>
--	--	--	---

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.6.</b></p> <p>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.</p>		<p>веществ;</p> <p>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	напитков.
--	--	--	-----------

**Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

<p><b>ПК 4.1.</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>– разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>– организация и</p>	<p>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p> <p>– инструментов, весоизмерительных</p>
---	---	--	---

<p>подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>– контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>– контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>– правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>
--	--	--	---

<p>горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 4.6.</b> 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.</p>		<p>учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса							Производственная практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента					Сам. работа студента	Консультации	
			Всего, часов в т.ч	в т.ч. аудит., часов	в т.ч. лабораторно-практическое в колледже	в т.ч. практические занятия часов в колледже	лабораторные занятия, часов на производстве	Всего, часов	в т.ч. консультации, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> 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	38	32	20	-	12	-	6	-	-
ПК 4.1- 4.6 ОК	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление горячих и холодных напитков на	122	118	30	20	-	88	4		



	основе кофе и чая									
ПК 4.1. - ПК 4.6.	Производственная практика	<b>90</b>								<b>90</b>
	Экзамен	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>	150	50	20	12	88	10	-	90

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			38	2,3
МДК 04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			38	
Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении десертов	Содержание		10	
	1.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Назначение и технологической линии при приготовлении десертов в холодном, кондитерском или десертном цехах. Организация рабочих мест. Характеристика и принцип действия технологического оборудования согласно ТБ и требованиям СанПин. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря при приготовлении десертов	2	
	Практические занятия			
	1.	Составление производственной программы цеха по приготовлению десертов.	2	
	2.	Расчет сырья согласно составленной производственной программы. Составление технологических карт.	2	
	3.	Составление ТК.Составление сводной сырьевой ведомости.	2	
	4.	Составление сводной продуктовой ведомости с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	
Тема 1.2 Подготовка сырья для приготовления десертов	Содержание		4	2,3
	1.	Полуфабрикаты для приготовления сладких блюд: плоды, ягоды (свежие, быстрозамороженные, сушеные), сиропы, фруктово-ягодные пюре, для приготовления салатов и десертов. Требования к качеству, условия, сроки и режимы хранения. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.	2	

	2.	Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фуцелларана, агароида).Характеристика и использование пищевых кислот (лимонной, молочной, винно-каменной, фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов(сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахараина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.	2	
Тема 1.3 Начинки, соусы и глазури	Содержание		8	2,3
	1.	Сладкие соусы кули и сиропы промышленного производства, используемые при приготовлении десертов. Фруктовые начинки компоте, конфи технология приготовления.Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	2.	Покрытие поверхности изделий. Велюр. Помадка. Глазурь. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2	
	3.	Отделочные полуфабрикаты. Желе и мармелад.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Разработка рецептур отделочных полуфабрикатов, составление НТД.		
Тема 1.4 Технология приготовления различных видов теста для десертов	Содержание		6	2,3
	1.	Приготовление десертов с различными видами теста. Воздушное тесто. Основные техники приготовления меренги – французская, швейцарская, итальянская.	2	
	2.	Приготовлениебисквитного, заварного и песочного теста различными способами.	2	
	Практические занятия			
	1.	Составление технологических карт на сложные фирменные десерты. Расчет пищевой энергетической ценности десертов.	2	
Тема 1.5 Приготовление десертов из шоколада	Содержание		4	2
	1.	Техника работы с шоколадом. Темперирование шоколада. Приготовление декора из шоколада	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Изготовление трафаретов для выполнения декора из шоколада.		
	Самостоятельная работа		6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным работам (заполнение ТК)			
	Примерная тематика домашних заданий			
	Составление алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные и горячие десертов. Разработка технологических карт на сложные холодные и горячие десерты.			

Примерная тематика домашних заданий				
Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий.				
Раздел ПМ 2. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая				2,3
МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая			34	
Тема 2.1 Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе	Содержание		6	
	1.	История появления кофе. Выращивание, производство кофе. Классификация факторов влияющих на формирования вкусовых особенностей кофе: по методу обработки; по сорту кофе; по стране произрастания; по высоте произрастания; по степени обжарки; методу приготовления. Обжарка кофейного зерна. Оборудование, методы обжарки, процесс обжарки.	2	
	2.	Приготовление напитков на основе кофе на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Технология приготовления эспresso, американо, лунго. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Технология приготовления эспresso, американо, лунго.	2	
	3.	Приготовление напитков на основе кофе с добавлением молока. Требования к молоку для взбивания. Техника взбивания молока. Технология приготовления капучино, латте, флетвайт. Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе. Латте-арт. Техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг, смешанная, трафаретная, 3D.	2	
Тема 2.2 Приготовление напитков на основе кофе альтернативным способом заваривания	Содержание		2	2
	4.	Понятие альтернативного заваривания кофе. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для альтернативного заваривания. Технология заваривания методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс». Технология заваривания методом «Аэропресс», «Френч-пресс». Профессия каптестер. Понятие каппинга. Оборудование и инвентарь. Процедура проведения каппинга.	2	
Тема 2.3. Приготовление горячих напитков на основе	Содержание		2	
	5.	История появления чая. Классификация чая: по стране произрастания; по степени ферментации; по чайным добавкам., по виду чайного листа. Профессия титестер. Способы заваривания чая. Посуда для заваривания чая. Технология проведения дегустации чая. Проведение чайной церемонии. Травяные чаи.	2	
	Самостоятельная работа		4	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным работам				

	(заполнение ТК)		
	<p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Составление алгоритма приготовления сложных холодных и горячих напитков. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные и горячие напитки. Разработка технологических карт на сложные холодные и горячие напитки.</p>		
<b>МДК 04.02.</b> Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая		<b>20</b>	
	<b>Лабораторно практическое занятие в колледже № 1</b>		3
	1. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Приготовление эспresso, американо, лунго.	4	
	<b>Лабораторно практическое занятие в колледже № 2</b>	4	
	2. Приготовление капучино, латте, флет вайт. Латте-Арт		
	<b>Лабораторно практическое занятие в колледже № 3</b>	4	
	3. Альтернативное заваривание кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс», «Аэропресс», «Френч-пресс».		
	<b>Лабораторно практическое занятие в колледже № 4</b>	4	
	4. Проведение кппинга. Заполнение Оценочного бланка. Работа с колесом вкусов		
	<b>Лабораторно практическое занятие в колледже № 5</b>	4	
	5. Проведение дегустации чая.		
<b>МДК 04.02.</b> Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая		<b>88</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление горячих и холодных напитков на кофемашине	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве № 1</b>		6
	1. Ознакомление с предприятием. Организация рабочего места для приготовления напитков на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе.		
	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве №2</b>		6
	2. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка		
	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве №3</b>		12
	3. Отработка технологии приготовления эспresso, американо, лунго		
	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве №4</b>		2,3
	4. Отработка приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. Отработка. техники взбивания молока	6	
	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве №5</b>	12	
	5. Отработка технологии приготовления капучино, латте, флетвайт		
	<b>Лабораторно практическое занятие на производстве №6</b>		
	6. Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски.	6	

	Лабораторно практическое занятие на производстве №7		6
		Приготовление холодных коктейлей на основе кофе.	
	Лабораторно практическое занятие на производстве №8		6
	7	6. Латте-арт. Отработка техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг	
	Лабораторно практическое занятие на производстве №9		6
8	Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс».		
Тема 2.2 Альтернативное заваривание кофе	Лабораторно практическое занятие на производстве №10		6
	9.	Отработка технологии заваривания методом «Аэропресс», «Френч-пресс».	
	Лабораторно практическое занятие на производстве №11		6
	10. Отработка процедуры проведения каппинга		
	Лабораторно практическое занятие на производстве №12		6
	11	Отработка способов заваривания чая.	
	Лабораторно практическое занятие на производстве №13		4
12. Проведение чайной церемонии			
Производственная практика Виды работ- 1. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка 2. Отработка технологии приготовления эспрессо. 3. Отработка технологии приготовления американо, лунго 4. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. 5. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока: капучино 6. Приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока: латте, флетвайт 7. Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, кофе по-венски, айриш-кофе 8. Приготовление напитков с нанесением рисунков молочной пеной методом : питчинг, этчинг 9. Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», 10. Отработка технологии заваривания кофе методом «Кемекс», «Калита» 11. Отработка технологии заваривания методом «Аэропресс», «OctoStorm» 12. Отработка технологии заваривания кофе методом «Френч-пресс», «Американ-пресс». 13. Выполнение процедуры проведения каппинга кофе 14. Выполнение процедуры заваривания чая разными способами 15. Проведение чайной церемонии			90
Квалификационный экзамен			6
Всего			256

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета*

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Учебная мастерская кондитерское дело оснащено технологическим оборудованием и инвентарем:**

- весоизмерительное оборудование:
  - весы настольные электронные;
  - холодильное оборудование:
  - шкаф холодильный; шкаф интенсивной заморозки;
  - механическое оборудование:
  - блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
  - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); планетарный миксер.
- тепловое оборудование:* плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; микроволновая печь.
- оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:* овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;
- оборудование для мытья посуды:* машина посудомоечная;
- вспомогательное оборудование:* стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые).
- набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:* набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; сотейники,

*Расходные материалы:* стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

В мастерской кондитерское дело оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

**Учебная мастерская ресторанного сервиса оснащена технологическим оборудованием:**

- посуда, приборы для подачи блюд и напитков;
- столовый текстиль: скатерти, салфетки;

- стол, стулья ресторанные;
- кофемашина Simonelli;
- кофемолка;
- льдогенератор;
- шкаф холодильный;
- стойка барная.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева.-Изд.4-е,стер.-Ростов н/Д: Феникс,2017.
2. Васюкова А.Т., под ред., Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник СПО КноРус 2023;
3. Бутейкис Н.Г., «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., Академия – 2016.Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 318 с.
4. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.htm>
5. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
6. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692.html>

#### **Нормативные документы**

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.



7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. М.: Дашков и К, 2010.
2. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от LeCordonBleu - М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2016г.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, правовые основы профессиональной деятельности, физиология питания, охрана труда.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной мастерской кондитерское дело, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 4.1.-4.6.	<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> <li>– инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul>	<p><i>последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>			
ПК 4.1-4.6	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>		<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий</p>

	безопасности; – контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроль хранения и расхода продуктов.		<i>и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>
--	---	--	---

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии кондитер при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.