

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **«ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**2025 г.**

Рассмотрено  
на заседании ПЦК общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных модулей  
Протокол № 1 от «05» 09. 2025 г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В.Дроздова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

**Организация – разработчик: ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»**

**Разработчики:** Гриненко ПВ и Мамедова АА – преподаватели ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
Топчей Т.И. – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Оленичева Е.Ю. – директор

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова Е.Г – директор.

**Дата согласования «15» мая 2025 г**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	25
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	27

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД4	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе 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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<b>знать:</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- [Электронный ресурс цифровой образовательный среды СПО PROF образование](#)

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

Всего часов – 222ч

Из них на освоение МДК – 96 ч,

На практики – 108 ч, в том числе учебную -36 ч и производственную –72ч.

Экзамен – 18 ч

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.	практические работы и занятия, часов	курсовая проект(работа)*, часов	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК4.1-4.6 ОК1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	10 пз	-	-	-	-	-	
ПК4.2.-4.3 ОК1-7,9-11	Раздел 2 . Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	20	20	8 пр	-	-	-	-	-	
ПК4.4.-4.6;ОК1-7,9-11	Раздел 3. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	34	34	12 пр						
ПК4.4.-4.6;ОК1-7,9-11	Раздел 4. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12	12	4 пр	-	-	-	-	-	
	Учебная и производственная практика	108				36	72	-		
	Экзамен	18								
	<b>Всего:</b>	234	108	34	-	36	72	-		

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля(ПМ)**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных Курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические работы и занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.</p> <p>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p><b>Тематика практических занятий и практических работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих напитко, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	10
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления,	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов.</p>	

подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	6
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Процесс хранения и подготовки к реализации, на вынос и для транспортирования, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Тематика практических занятий и практических работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, Напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> 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.</p>	16
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p>		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p><b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p> <p><b>Раздел 2. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента</b></p>		
<p><b>Тема 2.1. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента</b></p>		<b>Содержание</b>
<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p>		
<p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента в кухне разных народов.</p>		
<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (поваривание, тушение, вымачивание, смещивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).</p>		
<p>Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
<p><b>Тема 2.2 Технология приготовления, подготовка к реализации и хранение холодных десертов сложного ассортимента</b></p>		<b>Содержание</b>
<p>Общие правила составления меню и разработки рецептур.</p> <p>Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для холодных десертов сложного ассортимента. Рецептуры холодных десертов сложного приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; ледяного салата из фруктов с соусом. Правила подачи салатов. мусса.</p>		
<p>Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - муссы: плодово-ягодный, яблочный на манной крупе, клюквенный, лимонный, шоколадный. Правила подачи муссов, торта из замороженного мусса. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.</p>		
<p>Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - кремы: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, крем-брюле, крем-карамель, шантильи, сабайон. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.</p>		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - холодного суфле (лимонное, кофейное, радужное), террина. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - парфе, щербет (сорбе), гранита, цитрусовый лед с ягодами, замороженное ягодное суфле. Правила подачи замороженных десертов. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - тирамису, чизкейка, панна-котта, бланманже. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - рулета, мешочек и корзиночек фило с фруктами, из теста тулип и др. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	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. Варианты творческого оформления и эстетичной подачи холодных десертов кухни народов мира.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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).	
	<b>Тематика практических занятий и практических работ</b>	8
	<b>Практическая работа №1.</b> Приготовление десертных салатов, муссов и кремов. Органолептическая оценка качества.	4
	<b>Практическая работа №2.</b> Приготовление холодных суфле и терринов, парфе, тирамису, десертов из мягкого сыра и сливок. Органолептическая оценка качества.	4
<b>Раздел 3. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>28</b>
<b>Тема 3.1</b> Методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	
	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 европейской кухни.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях,	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

	взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	
	Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
<b>Тема 3.2 Технология приготовления, подготовка к реализации и хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>		
	Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для горячих десертов сложного ассортимента. Рецептуры горячих десертов русской кухни сложного ассортимента: горячее суфле, снежки, сладкие каши. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: фондан, брауни, пудинги. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: десерты фламбе, десерты «с обжигом». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента из бездрожжевых видов теста: десертные блинчики, клафути, шарлотка, яблочный штрудель. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. Варианты творческого оформления и эстетичной подачи горячих десертов кухни народов мира.	
	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 сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

	<b>Тематика практических занятий и практических работ:</b>	12
	<b>Практическая работа №3.</b> Приготовление горячих суфле, сладких каши, кексов: суфле шоколадное, морковный кекс с апельсиновой глазурью, снежки с английским кремом, гурьевская каша. Органолептическая оценка качества.	4
	<b>Практическая работа №4</b> Приготовление горячих пудингов, фламбе, фондю, брауни. Органолептическая оценка качества.	4
	<b>Практическая работа №5</b> Приготовление сложных мучных десертов. Органолептическая оценка качества.	4
<b>Раздел 4. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		12
<b>Тема 4.1</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	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 в кухне народов мира.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смещивание соков, смещивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смещивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для холодных напитков сложного ассортимента. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Варианты их подачи в кухне народов мира.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: ласси йогуртовые, смузи. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: безалкогольные мохито, фраппе, лимонады. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: компоты, морсы, квас. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: холодные чай и кофе, коктейли и т.д. Варианты их подачи.	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	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).	
<b>Тема 4.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	
	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 в кухне народов мира.	
	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.	
	Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Варианты их подачи и особенности приготовления в европейской и русской кухне.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Варианты их подачи и особенности приготовления в европейской и русской кухне.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи 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).	
	<b>Тематика практических занятий и практических работ:</b>	
	<b>Практическая работа №6</b> Приготовление напитков сложного ассортимента: ласси, смузи, безалкогольное мохито, молочный коктейль, кофе, какао, глинтвейн. Органолептическая оценка качества.	4
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении МДК</b> – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы(по	-

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

	<p>вопросам, составленным преподавателем).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li><li>– Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li><li>– Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li><li>– Сбор информации, в том числе с использованием Интернета новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li><li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li><li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li><li>– Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li></ul>	
		Всего: 96 часов

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Перечень кабинетов:

Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

Аэрогриль с галогенным VESelectric

Лапшерезка ручная со съемной насадкой Pasta dicasaPCM-180

Ломтерезка Bosh MAS 4200 (Слайсер )

Миксер Bosh-3010

Мясорубка Moulinex hv2 1300

Плита индукционная HL-C22 XA

Погружной блендер Braun 4200 MQ9037x

Аппарат для темперирования шоколада

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости

Вакумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241\*192 мм

Весы электронные порционные CASSW-5

Водонагреватель аккумуляционный ТермексRZL-100 вер VS

Гранитор

Индукционная плита Makswel MW

Кухонная машина Sekrett

Кухонный прибор StebaSV1SOUSVIDEGARER для приготовления пищи методом «СУ Вид»

Кухонный процессор

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO

Мойка

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1

Печь электрическая «Мечта»

Печь электрическая «Мечта»

Плита 4 конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ

Плита 2 конфорочная 900 СЕР ITERMA ПКЭ-2КВ 550/850/860 П

Плита индукционная INDOKORдвуухконфорочнаяIN7000D

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02 под мини-пароконвектомат ПКА 6-1/3П

Подставка под пароконвектомат ПК-6М

Подставка под пароконвектомат ПК-6М

Рисоварка HURAKAN HKN-SR56M

Стол пристенный СПП 15\*6 оцинк 1150x600x870

Стол производственный 4 х секционный

Стол производственный островной СПО (пс)-6-6

Стол СПБ (пс) – 8-6(н)

Термораскатка-спагетница Impasta 180

Фритюрница Starfood FRI – 8L  
Холодильник «Indesit B 18»  
Холодильник Бирюса  
Холодильник Орск  
Шкаф для посуды  
Шкаф офисный АМ 1891  
Шкаф офисный АМ 1891  
Шнековая соковыжималка Kuvings NGE-3570  
Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR – 1 шт.  
Блендер ручной погружной Scarlett SC-HB 42 F44 – 5 шт.  
Весы эл. порционные CAS SWb-5 5 шт.  
Гриль-саламандра Gastrorag AT-ES-927 1 шт.  
Миксер планетарный "Gemlux" – 5 шт.  
Мясорубка электрическая профессиональная Gastromix MG-12 -1 шт.  
Овощерезка - 1 шт.  
Пароконвектомат ATESY, модель "Рубикон" АПК-6-1/1 бойлерный – 5 шт.  
Плита wok настольная – 1 шт.  
Плита электрическая 4-х комфорочная ПИ-4 – 5 шт.  
Погружной блендер Braun MQ 525 – 5 шт.  
Расстоечный шкаф – 1 шт.  
СВЧ Samsung- ME 732 KR-S – 1 шт.  
Слайсер Rock Kithen HBS-250A – 1 шт.  
Соковыжималка для цитрусовых Hamilton BEACH 1G96700 – 1 шт.  
Стол холодильный – 1 шт.  
Тестораскаточная машина – 1 шт.  
Фризер – 1 шт.  
Фритюрница HEF-6L-2 – 1 шт.  
Холодильник двухкамерный компрессионный Атлант ХМ4023 – 8 шт.  
Аппарат шоковой заморозки ШОК-4-1/1 – 1 шт.  
Шкаф интенсивной заморозки COOLED CQF-10 – 1 шт.  
Шкаф холодильный с прозрачной дверью Бирюса 460n – 5 шт.  
Шкаф тепловой для подогрева тарелок Kocateq 2009/E - 1 шт.

продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- Локальная сеть с выходом в Интернет,
- Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

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

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: вред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №

1036: вред.от 10 мая 2007 №276].

7. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014.-III,12 с.

8. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 –01. – М.:Стандартинформ,2014.-III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 –01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014.– III, 10 с.

10. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. Профессиональный стандарт«Повар».ПриказМинистерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

13. Сборник технических нормативов–Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна.- М.:ДелоПринт, 2015.- 544с.

14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,В.П.Кирпичников.—1-еизд. –М.:Издательскийцентр«Академия»,2013.—416с.

15. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. Проф .образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. :Издательский центр «Академия», 2016.– 240 с

16. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.

18. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324

с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)
10. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
11. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна].—М.:ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2016 - 320 с.:ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко—М,:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2014-160с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
<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 регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен;</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ и занятий;</p> <p>оценка решения ситуационных задач;</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике;</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктандов»;</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен;</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ и занятий;</p> <p>оценка решения ситуационных задач;</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов</p>

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

	<p>десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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 презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен; экспертное наблюдение выполнения практических работ и занятий; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике; оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия; результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен; экспертное наблюдение выполнения практических работ и занятий; оценка решения ситуационных задач; оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике; оценка</p>

	<p>потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выходи т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения «профессиональных диктантов»;</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК4.6..</b>Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>экзамен;</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ и занятий;</p> <p>оценка решения ситуационных задач;</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике;</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»;</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	категорий потребителей	
--	------------------------	--

0К	–	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения Профессиональных задач</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач Профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности Для решения профессиональных задач</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды(подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ вовремя учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении Учебной и производственной практик;</li> </ul>	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениями получаемому практическому опыту;
ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой	ЛР 17

деятельности, готовый к их освоению.	
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>октябрь</b>	День профессионально-технического образования в России	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	3 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители,	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22

				соц.педагог	
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10