

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
п. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по профессии

43 01 09 Повар, кондитер

квалификации

**Повар
Кондитер**

Форма обучения

очная

п. свх. Агроном

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 555 ч.

Из них на освоение МДК – 181 ч.

Самостоятельную работу- 14 ч.

на практики учебную 144 ч. и производственную – 216 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	57	53	16			4
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	93	88	36			5
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	45	40	20			5
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практи-	360	-		144	216	

ка

	Всего:	555	181	72	144	180	14
--	---------------	------------	------------	-----------	------------	------------	-----------

\

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		53
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		53
Тема 1.1.	Содержание	23
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		
	1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	2. Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	3. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, с учетом ассортимента продукции.	2
	4. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, с учетом ассортимента продукции.	2
	5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	4
	6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд.	2
	7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд.	2
	8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов.	2
	9. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков.	1
\Тема 1.2.	Содержание	30

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 1
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 1
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. 1
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 1
5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента. 1
6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 1
7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. 1
8. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 1
9. Организация хранения, отпуска холодных с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 1
10. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 1
11. Организация хранения, отпуска десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 1
12. Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 1
13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 1

14. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4
Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4
Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4
Тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1	4
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	88
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	88
Содержание	44
Тема 2.1.	
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд,	

десертов разнообразного
ассортимента

- 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. 1
- 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 1
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 1
- 4.Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 1
- 5.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование). 2
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением) 2
- 7.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей) 2
- 8.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (раскатывание, выпекание, формование). 2
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1
- 10.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов 1
11. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе. 1
- 12.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе) 1

13. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (муссов)	1
14. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (самбука)	1
15. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема)	1
16. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.	1
17. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1
18. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
19. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1
20. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1
21. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	1
22. Контроль хранения и расхода продуктов.	1
23. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	8
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	8
Содержание	44

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. 1
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 1
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 1
4. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. 1
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание). 1
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане). 1
7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях). 1
8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание). 1
9. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование). 1
10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). 1
11. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов. 1

тов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов).	
12. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток).	1
13.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей).	1
14.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков).	1
15. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте).	1
16. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе).	1
17.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису).	1
18. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2
19.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	1
20. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1
21. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1
22.Контроль хранения и расхода продуктов.	1
23.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	8
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2	5
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и	

справочной литературы, нормативных документов.

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента 40

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента 40

Тема 3.1 Содержание 20

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

- 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. 1
- 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 1
- 3.Актуальные направления в приготовлении холодных напитков 1
- 4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. 1
- 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 1

6.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	1
7.Варианты подачи холодных напитков.	1
8.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1
9.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	1
10.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)	1
11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	1
12.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	8
Содержание	

Тема 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
2.Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация ра-	1

боты бариста.	
3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.	1
4.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
5.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1
6.Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
7.Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1
8.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).	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	4
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков различного ассортимента	8

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3. 5

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.

Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.04

144

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продук-

- тов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04

216

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при от-

пуске с раздачи, на вынос
Всего

555

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству ;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- ноутбук;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия, плакаты)
- проектор;
- интерактивная доска.

Учебный кондитерский цех

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству ;
- рабочие места по количеству;
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (ноутбук, интерактивная доска, мультимедийный проектор и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь (для пиццы);
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- фризер;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- тестомесильная машина;
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфракрасный;
- термометр со щупом;

- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- производственный стол с деревянным покрытием;
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной;
- водонагреватели «Аристон»;
- шкафы навесные;
- шкаф для одежды.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству ;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- ноутбук;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия, плакаты).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя;
 - место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
 - технические средства обучения (ноутбук, мультимедийный проектор, экран).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- весы настольные электронные;
 - пароконвектомат;
 - конвекционная печь или жарочный шкаф;
 - микроволновая печь;
 - расстоечный шкаф;
 - плита электрическая;
 - фритюрница;
 - электрогриль (жарочная поверхность);
 - шкаф холодильный;
 - шкаф морозильный;
 - шкаф шоковой заморозки;
 - льдогенератор;
 - тестораскаточная машина;
 - планетарный миксер;
 - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - мясорубка;
 - овощерезка или процессор кухонный;
 - слайсер;
 - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - миксер для коктейлей;
 - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 - машина для вакуумной упаковки;
 - кофемашина с капучинатором;

- холодильник (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна;
- доска ученическая;
- шкаф для одежды;
- книжный шкаф;
- вешалки деревянные;
- умывальник для рук;
- стеллаж для посуды;
- сменные стенды;
- электросушилка для рук;
- электротитан для воды;
- кастрюли эмалированные 2,5 л;
- кастрюли железные;
- ножи поварские;
- доски разделочные;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки для вторых блюд;
- салатники;
- терка железная;
- формы для кекса;
- ложки;
- вилки;
- набор кондитерский;
- толкушки деревянные;
- скалки деревянные;
- формы для выпечки;
- форма для выпечки разъемная.

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

- столы круглые;
- стулья для посетителей;
- стулья барные;
- светильник барный;
- производственные столы;
- тумбочка;
- сушилка для посуды;
- подставка для меню;
- вешалка;
- фоторамка;
- холодильник с витриной;

- термопот;
- микроволновая печь;
- водонагреватель
(Аристон);
- сушилка для рук.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.1.3. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия– 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия., – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. 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. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. 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. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.

14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

1.1.4. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
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. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
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. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань. — 84 с.

— ISBN 978-5-8114-6379-4.

10. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

11. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
---	------------------------	----------------------

ПК 4.1

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
- соответствие методов подготовки

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- заданий для практических/ лабораторных занятий;
- заданий по учебной и производственной практикам;
- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная аттестация:

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- выполнения заданий экзамена по модулю;
- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

–

ПК 4.2.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента

ПК 4.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента

ПК 4.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков различного ассортимента

ПК 4.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных

операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи;
 - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
 - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
 - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
 - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным

ОК 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
- оптимальность определения этапов решения задачи;
- адекватность определения потребности в информации;
- эффективность поиска;
- адекватность определения источников нужных ресурсов;
- разработка детального плана действий;
- правильность оценки рисков на каждом шагу;
- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

Текущий контроль:

- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических/ лабораторных занятий;
- заданий по учебной и производственной практике;
- заданий для самостоятельной работы

Промежуточная аттестация:

- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- заданий экзамена по модулю;
- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК. 02

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
- точность, адекватность примене-

ОК.03

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

развитие

ния современной научной профессиональной терминологии

ОК 04.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
- оптимальность планирования профессиональной деятельности

ОК 05

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
- толерантность поведения в рабочем коллективе

ОК 06

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

- понимание значимости своей профессии

ОК 07

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

ОК 09

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

