

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель высшей категории

Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории

Фетисова В.С., преподаватель первой категории

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г.Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Горченева Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 201__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ 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»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	5
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. 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»	7
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
3.1. Тематический план 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»	32
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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»	34
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	42
4.2. Информационное обеспечение обучения	44
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	46
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	47
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	48

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ 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»

1.1. Область применения программы

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

- 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, а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК)

1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих *личностных результатов реализации программы воспитания*:

ЛР – 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.5. Количество часов, отведенное на освоение 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»

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 148 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 144 часа, включая:

- МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- учебная и производственная практика – 72 часа
- демонстрационный экзамен – 6 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 144 часа, самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

Практический опыт в	- 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
Знать	- 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
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; 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
--	---

2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел 1, 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций
	- распределение заданий и	- распределять задания между	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	проведение инструктажа на рабочем месте повара	<p>подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>питания (ПС);</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p>
	- организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиям	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать</p>	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - правила оформления заявок на склад
ОК 01	- распознавание сложных проблемные ситуации в	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>работать и жить;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; 	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и	- применять средства информационных технологий для	- современные средства и устройства информатизации;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
	- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею;	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план;	- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</p> <p>- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</p>
	<p>- контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в</p>	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - демонстрировать креативность и 	<ul style="list-style-type: none"> - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>инновации (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных и горячихсладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, 	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие потребителями при отпуске продукции сприлавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ориентированная на потребителя
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- планирование информационного	- определять задачи поиска информации;	- номенклатура информационных

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	деятельность		
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
	- определение инвестиционную	- выявлять достоинства и	- основы предпринимательской

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
ПК 4.4	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления, технического оснащения организации и использования новейших видов	- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов, квалификации поваров	- принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
	-разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - особенности национальных традиций (WS);
	- ведение расчетов, оформление и презентация	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу	- меры безопасности при работе с горячими

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	результатов проработки	<p>полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	<p>кондитерскими изделиями (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS); - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, правила заполнения этикеток
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	- планирование информационного	- определять задачи поиска информации;	- номенклатура информационных

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	деятельность		
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
	- определение инвестиционную	- выявлять достоинства и	- основы предпринимательской

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<p>недостатки коммерческой идеи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	30	6	-	2	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Организация производства)	24	22	6	-	2	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Раздел 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Технология	8	8	-	-	-	-	-	-

	приготовления)								
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38	36	18	-	2	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	36	18	-	2	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36	-					36	-
ПК 4.1-4.4	Производственная практика (по профилю специальности)	36	-						36
	Демонстрационный экзамен	6							
	Всего:	148	66	24		4		36	36

3.2. 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 учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			32		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Организация производства)			20		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		6		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	1
	2		1		
Тема 1.2. Технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О-15 стр 61-142	1
	4		1		
Тема 1.3. Организация рабочих мест с учетом требований ХААСП	5	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	О-15 стр 61-142	1
	6	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов и напитков Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов и напитков	1		
	Практические занятия			2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
	7	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №1	2
	8		1		
Тема 1.4. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	Содержание учебного материала		2		
	9	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи. Температура подачи.	1	О-15 стр 61-142	1
	10	Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	1		
Тема 1.5. Хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		3		
	11	Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	1
	12	Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	1		
	13		1		
	Практические занятия		2		
	14	Органолептический анализ: методы определения качества готовых блюд при хранении	1	МУ к ПЗ №2	2
	15		1		
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала		3		
	16	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1	О-15 стр 61-142	1
	17		1		
	18		1		
	Практические занятия		2		
	19	Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1	МУ к ПЗ №3	2
20	1				
Раздел 2.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,			8		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
напитков сложного ассортимента (Технология приготовления)					
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	21	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-1 Бурчакова 19г Стр 7-12 31-32 52-54	1
	22		1		
Тема 2.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	23	Технологический цикл и основные этапы приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-1 Стр 34-35 57-62	1
	24		1		
Тема 2.3. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	25	Качество продукции общественного питания (индустрии питания) и понятие контроля качества. Основные понятия качества и безопасности по системе ХААСП	1	О-1 стр 12-20 55-56	1
	26		1		
Тема 2.4. Основные правила разработки и приготовления десертов и напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	27	Разработка десертов: государственная нормативная документация, идея воплощения. Этапы разработки: теоретический и практический	1	О-1 стр 171-172 ИР	1
	28		1		
	Самостоятельная работа				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2		3
Промежуточная аттестация	29	Дифференцированный зачет	2		
	30				
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			38		
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			34		
Тема 1.1. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	31	Методы и формы обслуживания потребителей. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий	1	О-1 стр 20-31	1
	32		1		
Тема 1.2. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	33	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования десертов и напитков сложного ассортимента. Декоративные украшения и полуфабрикаты из различных видов теста. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых выпеченных полуфабрикатов	1	О-1 стр 118-133 149-152	1
	34		1		
Тема 1.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	Содержание учебного материала		2		
	35	Приготовление и использование декоративных украшений из отделочных полуфабрикатов. Декоративные украшения молекулярной кухни. Приготовление и использование сладких	1	О-1 стр 133-152	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
	36	соусов и сиропов и украшений для напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	1		
Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	37	Классификация и ассортимент холодных десертов. Методы приготовления, комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Технология приготовления холодных десертов и комбинирование различных способов. Хранение холодных десертов сложного ассортимента. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	1	О-1 стр 153-160 164-218	1
	38		1		
	39		1		
	40		1		
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		2
	41	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента и комбинирование различных способов. Рецептуры и технология приготовления, варианты подачи и хранения горячих десертов сложного ассортимента	1	О-1 стр 220-248	1
	42		1		
	Лабораторные занятия		6		
	43 44 45 46 47 48	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	6	МУ к ЛЗ №1	2
	49 50 51 52	Технологический процесс приготовления и подачи муссовых тортов, антреме	6	МУ к ЛЗ №2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3		4
	53	Технологический процесс приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов	6	МУ к ЛЗ №3	2
	54				
	55				
	56				
	57				
	58				
59					
60					
Тема 1.6. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	61	Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента. Современные направления и методы в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента и их комбинирование. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 249-268	1
	62		1		
Тема 1.7. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2		
	63	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 270-285	1
	64		1		
Самостоятельная работа при изучении МДК.04.02 1. Подготовить презентацию по выбранной теме			3		3
Промежуточная аттестация	65	Дифференцированный зачет	2		
	66				
Учебная практика					
Виды работ			36		
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		4
	<p>дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p> <p>8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче</p> <p>10.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>13.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p> <p>14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		4
17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков				
18.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)				
19.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов				
20.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				
21.Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции				
Производственная практика (концентрированная)				
Виды работ		36		
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 десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана				
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		4
(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортировании 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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
Демонстрационный экзамен		6		
Всего		148		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты «Технология приготовления пищи»;
- профессиональная лаборатория «Кондитерское дело»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Профессиональная лаборатория «**Кондитерское дело**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование профессиональной лаборатории «Кондитерское дело» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
Температор для шоколада
Миксер планетарный
Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
Плита индукционная
Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
Витрина холодильная
Аппарат упаковочный вакуумный
Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весоизмерительное оборудование
Весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>

2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>

3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>

5. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>

6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>

7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>

8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>

9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>

10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>

11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>

12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>

13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hleborek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hleb.net
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Подготовка специалистов по профессиональному модулю 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» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в. т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в профессиональных учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебная пекарня», «Кондитерское дело», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный экзамен**.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»,

«Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел 1, 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - последовательность выполнения 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>технологических операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - правила оформления заявок на склад 		
	<p style="text-align: center;">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков 		
	<p style="text-align: center;">Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,			

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
напитков сложного ассортимента			
ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS); 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS) 		
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS); - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую 		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков: с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
	- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - организация и выполнение процессов порционирования я (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Лабораторное занятие. Практическое занятие Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ОК 01.	Знания		
	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Письменное тестирование Собеседование Дифференцированный зачет	Оценка процесса. 61%правильных ответов Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения		
	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Практическое занятие Дифференцированный зачет Виды работ на практике	результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
	<div>Действия</div> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана		
ОК 02.	<div>Знания</div> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации		
		Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска и информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 03.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
	Действия		
	- использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ОК 04.	Знания		
	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Действия		
	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05.	Знания		
	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	Лабораторное занятие. Практическое занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 06.	Знания		
	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ОК 07.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 08.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического 	Лабораторное занятие. Практическое занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	здоровья для профессии (специальности) - средства профилактики перенапряжения	Дифференцир ованный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцир ованный зачет Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцир ованный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 09.	Знания		
	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцир ованный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; 	Лабораторное занятие. Практическое занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<p>Лабораторное занятие.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков; - разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	Лабораторное занятие. Практическое занятие Дифференцированный зачет. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.