

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**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**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Юлия Сергеевна Круподер  
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Людмила Николаевна Иванченко  
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов  
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_ на заседании МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_ на заседании МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ..... стр. 7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ..... стр. 9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ... .....стр. 22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....стр28

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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

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 является подготовкой специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- 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

**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.

**1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена**

№ П/ П	Дополните ль- ные профес -	Дополнительные зна ния, умения	наименован ия темы	Количе - ств час ов	Обоснование включ ения в программу

	сиональны е компетенц ии				
1	ПК. ....	..... .....	Тема ..... .....		Требования работодателей

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 312 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки учащихся – 312 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 161 час;

самостоятельной нагрузки студентов – 31 часов;

учебной и производственной практики – 120 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

<b>Код</b> (согласно ФГОС СПО РФ)	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 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	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		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			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК4.1-4.6 ОК01 – 11	<b>МДК 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	62	52	10		10				
	Экзамен									
ПК4.1-4.6 ОК01 – 11	<b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	130	109	42		21				
	Экзамен									
ПК4.1-4.6 ОК01 – 11	Учебная практика, часов	48	48					48		
ПК4.1-4.6 ОК01 – 11	Производственная практика (по специальности), часов	72	72							72
	Промежуточная аттестация:, квалификационный экзамен							ДЗ		ДЗ, Эк
	<b>Всего:</b>	312	281	52		31		48		72

**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**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		52
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	14
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	14

реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	14
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску навывнос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	<b>Экзамен</b>	-
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка		10

сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		48
<b>МДК.04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		109
<b>Тема</b> 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяногосалатаизфруктовс соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусого льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	17
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12

	<p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже).</p> <p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).</p>	
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	18
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потери сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «собигом» и т.д.).	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	18
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p> <p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «собигом»).</p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада</p>	

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>          Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).          Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.          Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.          Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.          Сбор информации, в том числе с использованием Интернет новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.          Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.          Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		8
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b></p>		
<p><b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p>		109
<p><b>Тема 3.1</b>          Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.          Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.          Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свеже отжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.          Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	16

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвари т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска навынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	16
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	
	Экзамен	-
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторными практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	7	

<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. 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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и</li> </ol>	48



<p>горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</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> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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).</p> <p>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	72

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.). 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	
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен	-
Всего часов:	307

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

лаборатории Учебная кухня ресторан  
Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стол ученический - 15шт., стулья  
ученические-27шт., доска  
ученическая - 1шт., стол  
преподавателя - 1шт., стул  
преподавателя- 1шт., шкаф-витрина - 2шт., настенные наглядные пособия - 5шт.,  
муляжи - 21шт.,  
компьютер с программным обеспечением - 1 шт., схемы - 4 шт.,  
стенд - 5шт.  
плакаты- 32 шт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

бойлер для горячей  
воды -1шт.,  
блендер-1шт.,  
слайсер-1шт.,  
миксер-1шт.,  
тостер -1шт.,  
мясорубка  
МИМ-80 -1шт., мясорубка  
МИМ-60 -1шт.,  
плита электрическая  
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 -2шт., холодильный  
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,  
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода-1шт., электрофритюрница-1шт.,  
электрочайник-1шт.,  
микроволновая  
печь-1шт.,  
ванна-мойка - 4шт.,  
стол обеденный -15шт., металлический  
стол - 12шт., производственный  
стол -12шт.,  
стол-стойка -3шт.,  
шкаф-витрина - 2шт., доска

разделочная -78шт., ножи поварской  
тройки - 6шт.,  
шкаф подвесной -4шт., передвижной  
стеллаж -1шт., электронные  
весы -2шт.,  
весы настольные -1шт., весы  
циферблатные-1шт.,  
кастрюля-12шт.,  
сковородка -12шт.,  
сотейник - 2шт.,  
лоток -12шт.,  
разнос -12шт.,  
сито -2шт.,  
черпак -12шт.,  
грохот -2шт.,  
противень - 6шт.,  
шумовка - 4шт.,  
вилка десертная -12шт., вилка  
закусочная -12шт.,  
вилки столовая -12шт.,  
лопатка - 6шт.,  
веселка - 4шт.,  
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
яйцезрезка-1шт.,  
щипцы  
для салата -1шт., кокотница - 4шт.,  
соусник -15шт.,  
тарелка мелкая  
столовая -14шт.,  
тарелка глубокая  
столовая -14шт.,

#### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательном учреждении, так и в организациях, соответствующих профилю 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.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно - практических занятий учащиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение студентами учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения и на предприятиях общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин, как «Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация обслуживания», по специальности должно предшествовать освоению данного модуля или изучаться параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете социально-экономических дисциплин; информационных технологий в профессиональной деятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лабораторно- практические занятия** и учебная практика проводятся в Учебная кухня ресторана; Учебный кондитерский цех.

согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос учащихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППСЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессиональному модулю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### 4.4. Информационное обеспечение обучения.

#### Основные источники:

- Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2021. - 256 с.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2021.- с.
- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2019. - 384 с.

- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.- 2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2020.- 248 с.
- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2019. - 240 с.
- Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М. : Юрайт, 2020. - 199 с.

#### **Дополнительные источники:**

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2011. - 480 с.
- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.
- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.
- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера: учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия 2014. – 432 с.
- Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия»,2008.- 320 с.
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. (<http://znanium.com>)
- Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. (<http://znanium.com>)
- Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - Мн.:РИПО, 2016. - 351 с. (<http://znanium.com>)
- Размыслович, Г. П. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. - 343 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: и К, 2018. - 208 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с. (<http://znanium.com>)

- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. — 496 с. (<http://znanium.com>)
- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. (<http://znanium.com>)
- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. (<http://znanium.com>)
- Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. (<http://znanium.com>)
- Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с. (<http://znanium.com>)
- Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. (<http://znanium.com>)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>-рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>-точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>-соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>- практических и лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка выполнения;</li> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p>	



<p>холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;  -оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода) особенностям заказа, методам обслуживания;  -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;  -корректное использование цветных разделочных досок;  -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;  -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  -соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;  -соответствие температуры подачи виду блюда;  -аккуратность порционирования холодных и горячих</p>	
--	---	--

	<p>десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос.</li> </ul>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> </ul>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024