Министерство образования и науки Республики Татарстан государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Начальник-Нурлатского филиала

ООО «Татнефть УРС»

Е.Г.Кротова 2025 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО И.А.Еремеева

Утверждаю

Директор ТАПОУ «НАТ»

А.А.Граф

2025 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

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла

Протокол № 🎾

Председатель ПЦК

С.А.Абрамова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРО-ЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПО-ТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
OK 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;
OK 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
	презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ас-
	сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для при-
	готовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и
	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей раз-
	личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и
	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-
	ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и
	реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей раз-
	личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и
	реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-
	ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих
	десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-
	требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Имот проити	OPERANDONIAN II IPARATANIAN HAIFATARIAN PARAMININ MART HAIFATARIAN II PARATA II
Иметь практи-	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и
ческий опыт:	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин-
	струкциями и регламентами;
	обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, пла-
	ном работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и
	подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассорти-
	мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и
	подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента
	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслу-
	живания
	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и
	подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассорти-
	мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и
	подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимен-
	та с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-
	служивания
Уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и
J MCIB.	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать
	ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства хо-
	лодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и
	имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией:

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

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 десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов 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 десертов;

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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных десертов;

организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных десертов;

вести учет реализованных холодных десертов 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

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 горячих десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов 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 горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих десертов;

организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих десертов;

вести учет реализованных горячих десертов 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

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 напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных напитков;

организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных напитков;

вести учет реализованных холодных 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

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 горячих напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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 горячих напитков;

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 горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих напитков;

организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих напитков;

вести учет реализованных горячих 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

разработке, адаптации и подготовки к презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов,

напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов 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 десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;

температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

правила общения с потребителями;

базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;

правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов 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 горячих десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

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 горячих десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных 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 напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации 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 напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;

температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;

правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 горячих напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства

и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос:

методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента:

температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 266

Из них на освоение МДК - 116,

на практики - 144, в том числе учебную - 72 и производственную – 72.

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

2.1. Структура профессионального модуля

	21. Oipjaijpa ipopetenomaiibnoi	•			Объем с	бразователі	ьной программ	лы, час	
		05	3	Ванятия во взаимо,	действии с пре	подавателе	м, час.	Самостояте	
Коды профес-		Объем	C	бучение по МДК,	, в час.	Па		льная	
сиональ-ных	Наименования разделов профессио-	образова- тельной		В Т.ч	ч.	11pa	актики	работа	Квалифик
общих компе- тенций	нального модуля	програм-	всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (ра- бота)*, часов	Учебная	Производ- ственная		ационный экзамен
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-9	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	46	16	-	-	-	2	-
ПК 4.1-4.6 ОК 1-9	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и горячих напитков сложного ассортимента	68	64	20	-	-	-	4	-
	Учебная и производственная практика	144	144			72	72		
	Экзамен по модулю	6	6						6
	Всего:	266	260	30	-	72	72	6	22

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем ча- сов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организа сложного ассортимента	щия процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	28/16
МДК. 04.01 Организация п ассортимента	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	8/2
Тема 1.1. Классификация,	Содержание	
ассортимент холодных и горячих десертов, напит- ков	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.	6
	Тематика практических работ	2
	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.	
Тема 1.2 Характеристика	Содержание	12/6
процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	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	6
напитков	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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.	6
Тема 1.3 Организация и	Содержание	24/8

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	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 на вынос.	8
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих	
	десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	Тематика практических работ	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	Содержание Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. , с учетом ассортиментапродукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	8
	Тематика практических работ Работа со сборником рецептур, составление технологической документации – технологических карт, схем, расчет стоимости десертов, рассмотреть способы взаимозаменяемости продуктов.	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклады на темы: «Способы подачи холодных десертов - мороженое»; «Способы подачи холодных десертов - парфе»; «Способы подачи горячих десертов , правила сервировки при подаче горячих десертов ». Составить технологические схемы приготовления холодных десертов.	2
	Промежуточная аттестация - дифзачет	2
Раздел модуля 2. Пригото	вление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	
	готовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36/20
Тема 2.1. Приготовление,	Содержание	16/6
хранение холодных де- сертов сложного ассор- тимента	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.	10

	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 тех-	
	ник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после заморажи-	
	вания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замо-	
	роженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле,	
	террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, ме-	
	шочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливоч-	
	ные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложно-	
	го ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эсте-	
	тичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассор-	
	тимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	
	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упа-	
	ковка, 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 про-	
	дуктов (ХАССП).	
	Тематика практических работ	6
	Составление и изучение рецептур холодных десертов в соответствии с изменением спроса, учетом правил	
	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезон-	
	ных, региональных продуктов, составление ТТК и ТК	
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	16/6
хранение горячих десер-	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассор-	10,0
тов сложного ассорти-	тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характе-	10
мента	ристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении	10
MCH1a		
	горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ас-	
	сортимента (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, витамикса, компрес-	
	сии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пи-	
	щевой 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	
1		
	«с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные,	
	«с оожигом» и т.д.). Горячие соусы (саоаион, шоколадныи) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих де-	

Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упа-	
	ковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и рас-	
	хода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических работ	6
	Составление и изучение рецептур горячих десертов в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, составление ТТК и ТК	
Тема 2.3 Приготовление,	Содержание	10/2
подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.	8
	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 (свежеотжатые 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).	
	Тематика практических работ	2
	Составление и изучение рецептур холодных напитков в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, составление ТТК и ТК	
Тема 2.4 Приготовление,	Содержание	14/6
подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.	4
	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, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
Тематика практических работ	6
Составление и изучение рецептур горячих напитков в соответствии с изменением спроса, учетом правил	
сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезон-	
ных, региональных продуктов, составление ТТК и ТК	
Содержание	4
Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эсте-	
тичная 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 («швед-	
ский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подго-	
товка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки	
хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Самостоятельная работа	2
Подготовить сообщение на тему: «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).»	
Консультация	2
Экзамен по модулю	6
Учебная практика по ПМ.04	72
. *	I

Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:

- 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.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
 - 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 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.
- 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.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 - 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
 - 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

- 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.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
 - 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. 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.
 - 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

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:

- 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих 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 (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.

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. Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.

10. 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, при проведении презентации

250

Всего

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО ДУЛЯ

2,3 Место профессионального модуля в образовательном процессе и особенности его реализации

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных холодных блюд
 - электромеханическое оборудование (мясорубка; миксер), плиты, жарочные шкафы
 - холодильное оборудование
 - нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

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

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

Перечень кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

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

2.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

2.3.1. Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук- тов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно- го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- 4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обществен- ного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартин- форм, 2014.- III, 12 с.
- 6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандар- тинформ, 2014. III, 11 с.
- 7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические докумен- ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

- 10 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 11 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07
- «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:
- 14 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда исоциальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 15 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
 - 16 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
 - 17 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тугельяна. М.: ДеЛи плюс, 2020.-808с.
 - 18 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественно- го питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпро- динформ, 2020. 615 с.
 - 19 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественно- го питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
 - 20 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. -1- е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019.-416 с.
 - 21 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление слож- ных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. М.: Издатель- ский центр «Академия», 2019. 384 с
 - 22 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020. 192 с
 - 23 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2020. 336 с
 - 24 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 5-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 80 с.
 - 25 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита- ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 320 с
 - 26 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2020. 416 с.
 - 27 Лутошкина Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Γ . Γ . Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1- е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2021.-240 с
 - 28 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
 - 29 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторато- ров и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2019.-512 с.
 - 30 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного пи- тания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 373 с.
 - 31 Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. 1-е изд. М. : Изда- тельский центр «Академия», 2021. 304 с.
 - 32 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще- ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. -13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020.-432 с
 - і. Электронные издания:
 - 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
 - 2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
 - http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - **3.** http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
 - 4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

- 5.
- http://www.eda-server.ru/gastronom/; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/ 6.
- 7.

ii. Дополнительные источники:

- 1. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 320 с.: ил.
- 2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко M,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬ-НОГО МОДУЛЯ

Код и наименовани профессиональных и общи компетенций,		Методы оценки
формируемых в рамкахмодуля		
ПК 4.1 Организовывать	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,	
подготовку рабочих	материалов для приготовления холодных и горя-	
мест, оборудования,	чих сладких блюд, десертов, напитков в соответ-	
сырья, материалов для	ствии с инструкциями и регламентами;	
приготовления	выполнение требований персональной гигиены	экзамен,
холодных и горячих	системы ХАССП и требований безопасности при	экспертное наблю-
сладких блюд, десертов,	приготовлении полуфабрикатов;	дение выполнения
напитков в соответствии	обеспечение технологического оборудования и	практических ра-
с инструкциями и	производственного инвентаря, посуды в соответ-	бот,
регламентами	ствии с видом выполняемых работ;	оценка решения
	размещение оборудования, инвентаря, посуды,	ситуационных за-
	инструментов, сырья, материалов на рабочем ме-	дач,
	сте для приготовления холодных и горячих слад-	оценка процесса и
	ких блюд, десертов, напитков;	результатов
	обеспечение качества и безопасности сырья, про-	выполнения видов
	дуктов, материалов требованиям регламентов для	работ на практике
	приготовления холодных и горячих сладких	оценка выполнения
	блюд, десертов, напитков;	«профессиональ-
	соблюдение температурного режима, товарного	ных диктантов»
	соседства в холодильном оборудовании, правиль-	соответствие обо-
	ность упаковки, складирования;	рудования, сырья,
	обеспечение технологического оборудования и	материалов для
	производственного инвентаря, посуды в соответ-	подготовки продук-
	ствии с правилами их безопасной эксплуатации;	та и презентации
	соблюдение норм энергосбережения при работе с	по теме занятия
	оборудованием для приготовления холодных и	результаты участия
	горячих сладких блюд, десертов, напитков;	в олимпиадах,
	проведение маркировки ингредиентов для приго-	конкурсах
	товления холодных и горячих сладких блюд, де-	профессионального
	сертов, напитков;	мастерства (при
	соблюдение правил утилизации непищевых отхо-	участии)
	дов;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам приготовления	
	холодных и горячих сладких блюд, десертов,	
	напитков в соответствии с инструкциями и	
	регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять	десертов сложного ассортимента с учетом	экзамен,
приготовление, творче-	потребностей различных категорий потребителей,	экспертное наблю-
ское оформление и под-	видов и форм обслуживания;	дение выполнения
готовку к презентации и	выполнение требований персональной гигиены в	лабораторных ра-
реализации холодных	соответствии с требованиями системы ХАССП и	бот,
десертов сложного ас-	требований безопасности;	экспертное наблю-
сортимента с учетом	выбор способов и техник при подготовке	дение выполнения
потребностей различ-	холодных десертов сложного ассортимента с	практических ра-

оситуживания обслуживания о			1
елуживания выбор температурного режима при погретовкее ситуационных за даму обслужавания; учетом погребностей потребностей, надов и форм обслужавания; сообполение статуратов чистоти, требований охраны труды и техники безопасности; навляение деректов и определаем с потредение отпессбов их устранения; соответствие потерь при приготовлении маждиматильных дерегов с появления выполнения виды форма, вкус, техстура, важди и т.д. утребоватиям выполнения виды форма, вкус, техстура, важди и т.д. утребоватиям выполнения в действующим и потребностей делегичных консонных делегичных кактегорий потребностей, различных кактегорий потребностей различных консонных делегичных кактегорий потребностей различных кактегорий потребностей различных консонных делегичных кактегорий потребностей различных кактегорий потребностей различных консонных делегичных кактегорий потребностей различных кактегорий потребностей делегичных кактегорий потребностей, нашем делегичных	ных категорий потреби-	учетом потребностей потребителей, видов и форм	бот,
холодиях досертов споятного ассортимента учетом погребностей потребнуелей, выдов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чиститы, требований подром учетом погребнуелей, выдов и форм обслуживания; соответствие потрем деятельного попределение способов их устранения; соответствие потрем дви гом определение способов их устранения; соответствие потрем дви при отовления видов дви дви дви отовления видов дви дви дви отовления видов дви дви дви дви дви дви дви дви дви дв	телей, видов и форм об-	обслуживания;	оценка решения
учетом погребнегелей, видов и форм обслуженники; соблюдение ставляртов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выполнение предестви способо их устранении; соответствие потерь при приготовлении спредествие способо их устранении; соответствие потерь при приготовлении спредествие способо их устранении; соответствие потерь при приготовлении спредествие обструктим (менетики) предествие обструктим (менетики) предествие обструктим (менетики) предествие обструктим (менетики) предествите обструктим (менетики) по тоже защетих выпативнем выда диктацион достотов предудатать предествительного предудатать предествительного предудения уструктим (менетики) по тоже защетих и колодинах десертов обструждавация; выбор условий и колодинах десертов сложного ассортимента с учетом перебителей, выдов и форм обслуждавщих предествительного предудатать приготовления колодинах десертов сложного ассортимента с учетом перебителей, выдов и форм обслуждавших предуствения и колодинах десертов сложного ассортимента с учетом перебителей, выдов и форм обслуждавших предуствения и колодинах десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, выдов и форм обслуждавших предуствения и предуствения и предуствения и реализации горячих десеров сложного оссоробнение и подготовление, перементации и реализации горячих десеров сложного ассортимента с учетом потребителей, выдов и форм обслуждавший сремам дри подготовке горячах десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, выдов и форм обслуждавший сремам дри подготовке горячах десертов сложного ассортимента с тустом различных задерать потребителей, выдов и форм обслуждавший потребителей; обструждаться действо потребителей, выдов и форм обслуждавший потребителей; обструждаться потребителей, выдов и форм обслуждаем обструждаем обструждаем обструждае	служивания		ситуационных за-
обслуживания: облуживатов инстоты, требований охраща груда и техники безовасности; выявляетия; соответствие поторы при приготовления холодных десертов сложного оссортимента действующим на предприятия промом: соответствие готоры при приготовления холодных десертов сложного оссортимента действующим на предприятия промом: соответствие готоры при приготовления действующим и каконумых десертив сложного действующим и колодных десертив сложного действующим размения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регаментов; демонерация ужений попьоваться технологическимы картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; соответствие премени маполнения работ установления попребителей, выдов и форм обслужавания приготовление, творчее сучетом потребителей различимых категорий потребителей, выдов и форм обслужавания преметации и предаглащии горячих десертов сложного ассортимента с учетом префенений, торы пременения подаготовления потребителей, выдов и форм обслужавания приготовление, творчее соформаления и потребителей, выдов и форм обслужавания преметации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом префенений, ресертов сложного ассортимента с учетом префенений, ресертов сложного ассортимента с учетом префенений, ресертов сложного ассортимента с учетом префененей, выбор техниции реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом префененей, выбор техниции реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом префененей, выбор техниции реализации горячих десертов сложного ассортимента действующим на предправити на правитие правитием обслужавания практичес обслужавания практичес обслужавания практичес обслужавания практичес обслужавания практичес обслужавания програжания практичес обслужавания програжания практичес обслужавания практичес обслужавания п		холодных десертов сложного ассортимента с	дач,
обладувные статадартов чистоты, требований видов окранит руда и техники безопасности; мынисание дефектов и определение способов их угранствия; соответствие обремение способов их угранствия; соответствие обремение способов их угранствия; соответствие обромения и дефертов спожного ассортимента соответствие обремения и дефертов спожного ассортимента и дефектов, сырка, караж, материалов для подготовки дефектов, соответствие обремения и дефектов, соответствие обремения, соответствие обремения и дефектов, соответствие обремения и дефектов, соответствие обремения и дефектов, соответствие обремения и дефектов, соответствие обремения и соответствие обремения и дефектов, соответствии установления обстуженными мерапизимы, пресентации установления обстуженными мерапизимы, пресентации установления обстуженными мерапизимы, соответствии установления обстуженными соответствии установления обстужения и дефектов, соответствии установления обстужения и дефектов и обремения и реализации обстужения и дефектов и обремения и реализации обстужения установления обстужения и дефектов и соответствии установления соответствии установления сторым и форм обстуженными сеготов, установления обстужения и дефектов и соответствии установления соответствии установления соответствии установления обстужения устам и дефектов и соответствии установления соответствии установления соответствии установления сображения и дефектов и определение сообветстве обстужения обрежения и определение сообветствие о		учетом потребностей потребителей, видов и форм	оценка процесса и
охраныя груди и техники безанасности; работ на практиве навывления дефектов и определения способов их устранения; соответствие потербь при приготовления профессиональных десертнов сискваем о иссортимента действующих на предприятия нормам; соответствие потербь при приготовления нада действующих на предприятия нормам; соответствие потербь при приготовления нада действующих разменты подтотовки продуктия имеля; набор носуды для оптуска, оформления, сорвяровки и холодиях десертов сложного соотренения, сорвяровки и холодиях десертов сложного соотренения, сорвяровки и холодиях десертов сложного соотренения; соответствие арежена выполнения работ установления приготовления холодиях десертов сложного всоортимента; соответствие арежена выполнения работ установлениям приготовления приготовления пределативных кате сторий потребителей дана и форм обслуживания приготовления проботелей; выбор техниципом чистом, требований приготовления правити деления приготовления приготовления приготовления правити деления приготовления приготовления приготовления приготовления п		обслуживания;	результатов
выявление дофектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовления наживаем действующим за переприятия поряман; соответствие отстовой продукции (выещий вид, материалов для подтотовкей продукты действующим и пределение учетом потребнестей, различиех действующим и пределение и подтотовкей продукты дажная действующим действующим действующим действующим действующим действующим действующим действующим действующим учетом потребнестей различим действующим регамментов; маке доменты действующим регамментов; действующим регамментов; действующим регамментов; действующим регамментов; действующим регамментов; действующим десертов спожного ассортимента с учетом действующим десертов спожного ассортимента с учетом действующим десертов спожного ассортименты и действующим десертов спожного ассортименты и действующим десертов подклюго ассортименты и действующим десертов действующим десертов действующим действующим десертов действующим десертов действующим действие способов их устранения соответствие сторов вистом, траситей действующим действие действие общения действующим действие способов их устранения действующим действии способов их дистовнений действие действие действие действ		соблюдение стандартов чистоты, требований	выполнения видов
устранения; соответствие потерь при приготовлении индидититово соответствие обертное действующим на предприятии нермам; соответствие обертное соответствие обертное действующим на предприятии нермам; соответствие обертное соответствие обертное соответствие обертное соответствие обертное соответствие обертное соответствие обертное соответствие организации подможного ассортимента с учетом действующих резиментов; демонеторы действо соответствие думеном подтоговления можение, тверче соответствие думеном сложного ассортимента; соответствие и предотовленным пераментым установления и приготовления и предотовления и предотовления и потребнееторы действующих резиментым действующих демонеторы действо действующих демонеторы действо		охраны труда и техники безопасности;	работ на практике
соответствие потерь при приготовлении холодимя десертов спожного ассортимента действующим на предприятия нерями; соответствие обо- действующим на предприятия нерями; соответствие обо- действующим на предприятия нерями; аважа; выбор посуды для отпуска, оформления, сорвирован и колодинах десертов сложного ассортимента с учетом потребноготей различных категорий потребителей, видов и форм действующих регамментов; демонстрация умений пользоваться технолостическими картами приготовления холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям мормативам; презентация холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям пориственей и режно в дение выполнения картами приготовления холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям пориственей и режного деоружение и приготовление, творче- сосо оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассор- тимента с учетом по- прейостей различных категорий потребителей, денов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассоргимента с учетом резульнатие набронения подготовке горячих десертов сложного ассоргимента с учетом резульнатие набронения оборнателей, видов и форм обслуживания; соответствие сисимно исстены ХАССП и дение выполнения набронения оборнателей, видов и форм обслуживания; соответствие соторой песей, видов и форм обслуживания; соответствие отогоры пететов, потребителей; собподение тападотов чеготов, требований потребностей различных категорий потребногаей;		выявление дефектов и определение способов их	оценка выполнения
соответствие потерь при приготовлении холодимя десертов спожного ассортимента действующим на предприятия нерями; соответствие обо- действующим на предприятия нерями; соответствие обо- действующим на предприятия нерями; аважа; выбор посуды для отпуска, оформления, сорвирован и колодинах десертов сложного ассортимента с учетом потребноготей различных категорий потребителей, видов и форм действующих регамментов; демонстрация умений пользоваться технолостическими картами приготовления холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям мормативам; презентация холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям пориственей и режно в дение выполнения картами приготовления холодинах десертов а сложного ассортимента; соответствие премени выполнения работ установлениям пориственей и режного деоружение и приготовление, творче- сосо оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оборужение и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сого оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассор- тимента с учетом по- прейостей различных категорий потребителей, денов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассоргимента с учетом резульнатие набронения подготовке горячих десертов сложного ассоргимента с учетом резульнатие набронения оборнателей, видов и форм обслуживания; соответствие сисимно исстены ХАССП и дение выполнения набронения оборнателей, видов и форм обслуживания; соответствие соторой песей, видов и форм обслуживания; соответствие отогоры пететов, потребителей; собподение тападотов чеготов, требований потребностей различных категорий потребногаей;		устранения;	«профессиональ-
дейструющим на предприятии продам; рудования, серья форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям мистрацьов для и прежентации по тоже занатия результаты участия выбор госпузывания; по тоже занатия десертов сложного ассортимента с учетом мистрацьов для для отпуска, оформления холодных десертов сложного ассортимента с учетом мистрацьов для для отпуска, оформления и потрабностей различных категорий потрабностей, дабораторых различных категорий потрабностей различных категорий потрабностей различных категорий потрабностей различных идовораторых различных различных категорий потрабностей; различных категорий потрабност			
действующих на предприятии пормам; оттемном действующих на предприятии пормам; обержа, вкуе, текстура, выход и т.д.) требованиям на преизглации по товые предуктаты участия и предентации по десертов сложного соответствие от техник при подтотовке порячих десертов сложного посребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных десертов сложного десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей; опрежных задач, опенка процесса и рестрами десертов сложного ассортимента с учетом результатов ногивка процесса и рестрами десертов сложного ассортимента с учетом результатов ногивка процесса и рестрами десертов сложного ассортимента с учетом результатов ногивка процесса и рестрами десертов сложного ассортимента с учетом результатов ногивка процесса и рестрами десертов сложного ассортимента с учетом различами видов работ па практикеских работ па практике			_
осответствие готовой продуктии (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложлого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнестей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регаментов; демонграция умещий пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регаментов; демонграция умещий пользоваться технологическими картами приготовления категорий потребителей, внизь и форм обслуживания правот установления картами приготовления категорий потребностей различных категорий потребностей, выдов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей, выбор температурного режима при подготовке потребностей потребностей потребностей потребностей; практических работ выполнения префенетов; соблюдение стандартов чистоты, требований потребностей различных категорий потребностей; обслуживания; выбор пособов и техник при подготовке потремих десертов сложного ассортимента с учетом результатов различных затегорий потребностей; обслуживания; потребностей различных категорий потребностей; обслуживания; обслуживания; обслуживания; обслуживания; обслуживания; обслуживания; обслуживания соответствие потрь при приготовлении горячих десертов соответствие потрь при приготовлении горячих десертов на отретствие потров питоты, требований и подготовки потрожителей; особнодение стандартов чистоты, требований особнования			
форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям подготовки продуктавиля; пабор посуды для отпуска, оформления, по техе знатия сервировки и колошька десертю сложеного ассортимента с учетом потребисогей различных категорий потребителей, видов и форм сбелуживания; пвыбор условий и сроков хранения холодных десертов сложеного действующих регавментов; демонграция умений пользоваться гехнологическими картами приготовдения холодных десертов сложеного ассортимента; соответствие врежения выполнения работ установленным нормативам; презентации и реализации горачих десертов сложного ассортимента; соответствие врежения выполнения работ установления холодных десертов сложного ассортимента; приготовление, творческое оформление и полтоговление, творческое оформление и полтоговление останувательным категорий потребителей, дение выполнения требований геросиваниюй гитяены в экспертное наблючение соответствии стребований пресональной гитяены в экспертное наблючение останувательным хасстор польствение требований гитяены в экспертное наблючение замения и польствение требований гитяены в экспертное наблючение замения и польствение требований гитяены в экспертное наблючение замение замения в замение з			1
заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холедных десертов сложного ассортимента с учегом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор усложий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонеграция умений пользоваться технологическиям картами притотовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие врежени выполнения работ установленным нормативых; превентация холодных десертов сложного ассортимента; соответствие врежения выполнения работ установленным нормативых; превентации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребистей различных кате- горий потребителей, видов и форм обслуживания притотовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей, выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требований персональной гигиены в соответствии с требований персональной гигиены в соответствии с требований персональной гигиены в требований безопасности; выдов и форм обслужи- выния 1 горячих десертов сложного ассортимента с соответствии с требовеннай с срежных хатегорий потребителей, выдор к портововся в техник при подготовке обслуживания; выбор технературного режима при подготовке обслуживания; выбор технературного режима при подготовке обслуживания; выбор технературного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; обслуживания; выбор технературного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; обслуживания; выбор технературного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; обслуживания; выбор технературного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; обслуживания; обслуживания; об			•
выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного а ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демоистрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ устаповления колодных десертов пожного ассортимента; презентация холодных десертов сложного ассортимента; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом приготовление и под- готовку к презентации и потребностей различных кате- горий потребностей различных категорий потребителей, приготовление и под- готовку к презентации и потребностей различных категорий потребителей, приготовление и под- готовку к презентации и потребностей различных категорий потребителей, приготовление и под- готовку к презентации и потребностей различных категорий потребителей, приготовление требностей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания; презентации и потребностей потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке обстужнателення требностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; собявдение стандартов чистов, пребований охраны турал и техники броннения сторемих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; охраны турал и техники броннения способов их устранения; собявдение стандартов чистов, гробований охраны турал и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента перебителей; охраны турал и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; собявдение стандартов инстоль, гробований охраны транение пребнение горячих д			* *
сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребненей, видов и форм обслуживания; презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных кателорий потребностей; выбор с пособов и техники бро потребностей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны груда и техники безопасности; вывколнения видов работ на практике охраны работ кателорий потребностей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны груда и техники безопасности; вывколнения видов работ на практике охраны работ на практике особлюдение стандартов чистоты, требований охраны горачих десертов сложного ассортимента с учетом работ на практике особлюдение стандартов интотов, требований потребностей; соблюдение стандартов интотов, требований потребностей; соблюдение стандартов интотов, требований потребностей; соблюдение станда		,	•
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнослей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десергов сложного ассортимента с учетом действующих регуламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами притотовления холодных десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленными пормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установлениями пормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установлениями пормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребнослей различных категорий потребнослей выполнения требованиями системы ХАССП и дение выполнения пребований безопасности; практических работ температурного режима при подтотовке бот, дение выполнения практических работ температурного режима при подтотовке обстуживания; выбор температурного режима при подтотовке обстуживания сострамента с четом десертов сложного ассортимента с четом дение практических работ температурного режима при подтотовке 1 орячих десертов сложного ассортимента с четом дение процесса и результатов потребностей различных категорий потребителей; собпюдение стандартов чистоты, требований потребителей; собпюдение стандартов чистоты, требований потребителей; оденка выполнения видов работ на практике обрежения горячих десертов сложного ассортимента с требования прамих соответствие обстредение способов их ипрофессиональных дидов для подготовки продумена соответствие обстредение способов их ипрофессиональных десертов сложного ассортимента с предентней; собпюдение темпера			
категорий потребителей, видов и форм обслуживания досертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времента различных категорий потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных кателей, денее наблюдения и потребностей различных категорий потребностей; выполнения работ на практике обслюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и технык безопасности; выполнения выдов работ на практике особнодение стандартов чистоты, требований охраны труда и техным безопасности; выполнения выдов работ на практике особнодение стандартов приготовление гособов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих досертов спожного ассортимента с учетом и практике осответствие обсрежнение потерь при приготовлении порячих соответствие оборумавания; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требовании вид. подгозвки подужних на и престваниты.			
обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демоистрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассорт тимента с учетом потребностей различных катесторий потребногей различных катесторий потребногей различных кателорий потребностей различных категорий потребностей различных требований персональной ги исина в выбор температурного режима при подготовке торячих десертов сложного ассортимента с растов выбор температурного режима при подготовке торячих десертов сложного ассортимента с растра учетом потребностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке торячих десертов сложного ассортимента с растра учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техники при подготовке торячих десертов спожного ассортимента с растра учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техники при подготовке горячих десертов спожного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь, при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента персований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие обтожного ассортимента персований охраны труда и техники безопасности потребностей на практике осительного осорожного осорожн			
выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонетрация умений пользоваться технологическиям картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установления мольдных десертов сложного ассортимента; приготовления мольдных десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, выдов и форм обслуживания подготовку к презентации и потребителей работ дение выполнения у экспертное наблюдение и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения работ дение выполнения потребителей, дыбораторных работ, дение выполнения потребителей различных категорий потребителей, дыбораторных работ, дение выполнения потребителей различных категорий потребителей, дыбораторных работ, страчих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке обт, отрачих десертов сложного ассортимента с очетом дение выполнения практических работ, практических работ, дение выполнения практических работ, дение выполнения обслуживания; десертов сложного ассортимента с очетом дение выполнения обслуживании; десертов сложного ассортимента с очетом результатов выбор температурного режима при подготовке орячих десертов сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей; дач, опенка решения ситуационных задяч, опенка решения ситуационных задяч, опенка решения ситуационных задяч, опенка выполнения на предприятиных категорий потребителей; выявление деректов и потребителей; добований охраны труда и техники безопасности; опенка выполнения десертов сложного ассортимента с учетом результатов опенка выполнения десертов сложного ассортименти с учетом результатов на практике соответствие объектов и переделение способов их устранения; соответствие объектов и переделение способов их дрофессинальных дистатичнов соответствие оторы потрожения потрочих десертов прадукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) т			
десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления колодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом погребнестей различных категорий потребителей, вялов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребнестей различных категорий потребнестей, выбор температурного режима при подготовке бот, отрячих десертов сложного ассортимента с учетом потребнестей, выбор температурного режима при подготовке бот, отрячих десертов сложного ответствии с требованиям системы ХАССП и денае выполнения практических рабаниям системы ХАССП и денае выполнения практических рабаниям системы ХАССП и денае выполнения практических рабаниям системы хасторий потребителей, выбор температурного режима при подготовке бот, оценка решения сучетом потребнестей потребнетелей, выдов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом оценка прешения сучетом потребнелей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения (соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента райствующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, материалов для подготовки продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требования по теме занятия			*
действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативах; пресигациях холодных десертов сложного ассор- тимента с учетом потребностей различных кате- горий потребителей, видов и форм обслуживания Приготовление, творческое оформление и подготовку к презентация и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания; сответствии с требований персональной гитиены в сответствии с требований персональной гитиены в зеспертное наблю- тимента с учетом по- требностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом по- требностей различных требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с оценка решения трейностей различных десертов сложного ассортимента с оценка решения трейностей потребностей потребностей; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие оборожение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие оборожение обороже			ства (при участии)
демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания IKK 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения работ дение выполнения потребностей различных категорий потребногей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, дение выполнения потребностей различных категорий потребителей, дение выполнения реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения пребований безопасности; практических работ делие выбор гемпературного режима при подготовке бот, оценка решения обслуживания; выбор способов и техник при подготовке обот, учетом потребностей потребностей потребнетелей, выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с оценка решения десертов сложного ассортимента с оценка процесса и десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей выполнения за дач, ассертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; выполнения за дач, ассертов сложного ассортимента с учетом оценка процесса и десертов сложного ассортимента с учетом результатов работ на практике обътрации техники безопасности; оценка выполнения видов работ на практике осответствие потерь при приготовлении горячих досерков сложного ассортимента действующим на предестовно досенка выполнения инаризов диля подготовки продукования, скъръя, материалов для подготовки продукования, скъръя, материалов для подготовки продукования, скъръя, материалов для подготовки продукования но теме занятия выхов и тъм на ти и презентации по теме занятия			
технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания портотовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих дение выполнения распораторых различных категорий потребителей, двараторых различных категорий потребителей, двараторых различных категорий потребителей, двараторых распораторых распора			
холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания IKK 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения различных категорий потребителей, дабраторных расертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения потребностей различных категорий потребителей, дабраторных расертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, дение выполнения требований персональной гигиены в экспертное наблюдению требностей различных требований персональной гигиены в ужспертное наблютерейностей различных требований персональной гигиены в распратов и форм обслуживания; практических рабований потребителей, выбор температурного режима при подготовке бот, оценка решения учетом потребностей потребителей, выбор гоменого ассортимента с учетом потребностей потребителей, выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента с риетом на практике остретствие потерь при приготовлении горячих досертов сложного ассортимента рабований работ на практике остретствие потерь при приготовлении горячих досертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие оборужащим (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям по теме занятия		демонстрация умений пользоваться	
соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потровнене, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих зкспертное наблюдение, творче подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения потребностей различных категорий потребителей, дабораторных расртов сложного ассортимента с учетом дение выполнения потребностей различных категорий потребителей, дабораторных расртов сложного ассортимента с учетом дение выполнения требов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, дение выполнения требований потребителей дение выполнения требований потребителей дение выполнения практических рабор сложного ассортимента с опенка решения ситуационных задач, обслуживания; дач, обслуживания работ на практике обслуживания; обслужнения; соответствие потерь при приготовлении горячих досснональных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих досснональных диктантов» соответствие готовой продукции (внешний вид, материалов для подготовки продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требования по теме занятия		технологическими картами приготовления	
установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творче- ское оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения гребований персональной гигиены в обст, обст, обстративных дениевыполнения требований персональной гигиены в обст, инфенстребностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке обст, опенка врешения учетом потребностей различных дениевыполнения требований персональной гигиены в обст, обст, обст, обст, обст, обстративных рабоватильной гигиены в обстратических рабоватильном обстратических рабоватильном обстратических рабоватильной гигиены в обстратических рабоватильном обстр		холодных десертов а сложного ассортимента;	
презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих экспертное наблюское оформление и под- десертов сложного ассортимента с учетом дение выполнения готовку к презентации и реализации горячих дение выполнения потребистей различных категорий потребителей, забораторных работ соответствии с требований персональной гигиены в окспертное наблючента с учетом по- соответствии с требованиям системы ХАССП и дение выполнения требовагий персональной гигиены в окспертное наблючента с учетом по- соответствии с требованиями системы ХАССП и дение выполнения требоветей различных требований безопасности; практических работ, выбор температурного режима при подготовке бот, оценка решения учетом погребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке обт, оценка решения учетом погребностей потребителей, видов и форм обслуживания; дач, обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявления видов работ на практике обслюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения ипрофессиональных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие оборужования, сырья, материалов для подготовки продуктии (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям подготовки продукта и и презентации по теме занятия		соответствие времени выполнения работ	
Тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом реализации горячих де- видов и форм обслуживания; видов и форм обслуживания системы ХАССП и требностей различных требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребителей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребостей потребителей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребостей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требования по теме занятия		установленным нормативам;	
Торий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом реализации горячих де- сертов сложного ассортимента с требования персональной гигиены в выполнение требований персональной гигиены в выполнения требоватий безопасности; практических ра- бот, выбор температурного режима при подготовке выноя потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке выния потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке выния потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке выния потребностей потребителей, выбор температурного ассортимента с обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом дечерно вособов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; собпюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия		презентация холодных десертов сложного ассор-	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке выполнения портебностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке выполнения портебностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке выполнения поребностей потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке выполнения порячих десертов сложного ассортимента с обслуживания; выбор способов и техник при подготовке потребностей различных адач, десертов сложного ассортимента с обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; по теме занятия		тимента с учетом потребностей различных кате-	
приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, различных категорий потребителей, различных категорий потребителей, различных категорий потребителей, различных требований персональной гигиены в зкспертное наблюсотимента с учетом по- требностей различных требований персональной гигиены в зкспертное наблю- соответствии с требований персональной гигиены в зкспертное наблю- соответствии с требованиями системы ХАССП и дение выполнения практических ра- бот, выдов и форм обслужи выния учетом потребностей потребителей, выбор температурного режима при подготовке бот, горячих десертов сложного ассортимента с оценка решения ситуационных за- обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом оценка процесса и результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их усгранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим ных диктантов» соответствие обо- рудования, сыръя, материалов для подготовки продук- та и презентации та и презентации та и презентации то теме занятия		горий потребителей, видов и форм обслуживания	
ское оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих де- сертов сложного ассорт тимента с учетом по- требностей различных категорий потребителей, выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требований персональной гигиены в выбор температурного режима при подготовке обслуживания; выбор сместей потребителей, выдов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия	ПК 4.3 Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	экзамен,
готовку к презентации и потребностей различных категорий потребителей, лабораторных ра- реализации горячих де- сертов сложного ассор- тимента с учетом по- требностей различных требований персональной гигиены в дение выполнения требований безопасности; практических ра- категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке бот, видов и форм обслужи- вания учетом потребностей потребностей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом орезультатов потребностей различных категорий потребителей; облюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия	приготовление, творче-	подготовку к презентации и реализации горячих	экспертное наблю-
реализации горячих де- сертов сложного ассор- тимента с учетом по- требностей различных требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке выполнение требований персональной гигиены в требоватий безопасности; практических ра- категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке вания торячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа;	ское оформление и под-	десертов сложного ассортимента с учетом	дение выполнения
реализации горячих де- сертов сложного ассор- тимента с учетом по- требностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке выбор температурного режима при подготовке выбор температурного режима при подготовке вания тербностей потребностей различных категорий потребностей; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; собподение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия	готовку к презентации и	потребностей различных категорий потребителей,	лабораторных ра-
сертов сложного ассортимента с учетом по- тимента с учетом по- требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке выбор температурного режима при подготовке вания требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке выбор температурного режима при подготовке вания торячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; собподение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия		видов и форм обслуживания;	
тимента с учетом по- требностей различных категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке вания ребований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия	_		·
требностей различных требований безопасности; практических ракатегорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке бот, оценка решения учетом потребностей потребителей, видов и форм ситуационных заобслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом оценка процесса и десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; выполнения видов соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их «профессиональустранения; соответствие потерь при приготовлении горячих диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих диктантов» соответствие оборесотимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; оответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			=
категорий потребителей, выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих ных диктантов» соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа;		_	
видов и форм обслужи- вания горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			, î
вания учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; дач, обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих оценка процесса и десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; выполнения видов соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их «профессиональ-устранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; осответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			·
обслуживания; дач, оценка процесса и десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; выполнения видов соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их «профессиональ-устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; осответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа;			-
выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом результатов потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их «профессиональустранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия	DWITTIN		
десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; выполнения видов соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие потерь при приготовлении горячих рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа;			
потребностей различных категорий потребителей; выполнения видов соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их «профессиональустранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия		1	_
соблюдение стандартов чистоты, требований работ на практике охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их устранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия			
охраны труда и техники безопасности; оценка выполнения выявление дефектов и определение способов их устранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия			
выявление дефектов и определение способов их устранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			
устранения; ных диктантов» соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие ободесертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			
соответствие потерь при приготовлении горячих соответствие обо- десертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			
десертов сложного ассортимента действующим рудования, сырья, на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			_
на предприятии нормам; материалов для соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации заказа; по теме занятия			соответствие обо-
соответствие готовой продукции (внешний вид, подготовки продукформа, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия		десертов сложного ассортимента действующим	рудования, сырья,
форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям та и презентации по теме занятия		на предприятии нормам;	материалов для
заказа; по теме занятия		соответствие готовой продукции (внешний вид,	подготовки продук-
		форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям	та и презентации
выбор посуды для отпуска, оформления, результаты участия		заказа;	по теме занятия
i a vitti v t a a t t t t t t t t t t t t t t t t		выбор посуды для отпуска, оформления,	результаты участия

	сервировки горячих десертов;	в олимпиадах,
	выбор условий и сроков хранения горячих	конкурсах
	десертов сложного ассортимента с учетом	профессионального
	действующих регламентов;	мастерства (при
	демонстрация умений пользоваться	участии)
	технологическими картами приготовления	
	горячих десертов сложного ассортимента;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам;	
	презентация горячих десертов сложного ассорти-	
	мента с учетом потребностей различных катего-	
	рий потребителей, видов и форм обслуживания	
пк 4.4.0	1	
ПК 4.4. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	экзамен,
приготовление, творче-	подготовку к презентации и реализации холодных	экспертное наблю-
ское оформление и под-	напитков сложного ассортимента с учетом	дение выполнения
готовку к презентации и	потребностей различных категорий потребителей,	лабораторных ра-
реализации холодных	видов и форм обслуживания;	бот,
напитков сложного ас-	выполнение требований персональной гигиены в	экспертное наблю-
сортимента с учетом	соответствии с требованиями системы ХАССП и	дение выполнения
потребностей различ-	требований безопасности;	практических ра-
ных категорий потреби-	выбор температурного режима при подготовке	бот,
телей, видов и форм об-	холодных напитков сложного ассортимента с	оценка решения
служивания	учетом потребностей различных категорий	ситуационных за-
	потребителей, видов и форм обслуживания;	дач,
	выбор способов и техник при подготовке	оценка процесса и
	холодных напитков сложного ассортимента с	результатов
	учетом потребностей различных категорий	выполнения видов
	потребителей, видов и форм обслуживания;	работ на практике
	соблюдение стандартов чистоты, требований	оценка выполнения
	охраны труда и техники безопасности;	«профессиональ-
	выявление дефектов и определение способов их	ных диктантов»
	устранения;	соответствие обо-
	соответствие потерь при приготовлении	рудования, сырья,
	холодных напитков сложного ассортимента	материалов для
	действующим на предприятии нормам;	подготовки продук-
	соответствие готовой продукции (внешний вид,	та и презентации
	форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям	по теме занятия
	заказа;	результаты участия
	выбор посуды для отпуска, оформления,	в олимпиадах, кон-
	сервировки горячих десертов;	курсах профессио-
	выбор условий и сроков хранения холодных	нального мастер-
	напитков сложного ассортимента с учетом	ства (при участии)
	действующих регламентов;	(при участии)
	демонстрация умений пользоваться	(1)
	технологическими картами приготовления холодных	
	напитков сложного ассортимента; соответствие	
	времени выполнения работ установленным	
	нормативам;	
	презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей, видов и формобслуживания	
ПК 4.5 Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	экзамен,
приготовление, творче-	подготовку к презентации и реализации горячих	экспертное наблю-
ское оформление и под-	напитков сложного ассортимента с учетом	дение выполнения
готовку к презентации и	потребностей различных категорий потребителей,	лабораторных ра-
реализации горячих	видов и форм обслуживания;	бот,
рошизации горичих	выполнение требований персональной гигиены в	экспертное наблю-
напитков сложного ас-	ВИПОПИСИИС ТРООРАНИИ ПСРСОНАПИНОИ ГИГИСИИ В	экспертиле изопил

I	1	İ
потребностей различ-	требований безопасности;	практических ра-
ных категорий потреби-	выбор способов и техник при подготовке горячих	бот,
телей, видов и форм об-	напитков сложного ассортимента с учетом	оценка решения
служивания	потребностей потребителей, видов и форм	ситуационных за-
	обслуживания;	дач,
	выбор температурного режима при подготовке	оценка процесса и
	горячих напитков сложного ассортимента с	результатов
	учетом потребностей потребителей, видов и форм	выполнения видов
	обслуживания;	работ на практике
	соблюдение стандартов чистоты, требований	оценка выполнения
	охраны труда и техники безопасности;	· ·
		«профессиональ-
	выявление дефектов и определение способов их	ных диктантов»
	устранения;	соответствие обо-
	соответствие потерь при приготовлении горячих	рудования, сырья,
	напитков сложного ассортимента действующим	материалов для
	на предприятии нормам;	подготовки продук-
	соответствие готовой продукции (внешний вид,	та и презентации
	форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям	по теме занятия
	заказа;	результаты участия
	выбор посуды для отпуска, оформления,	в олимпиадах,
	сервировки горячих напитков сложного	конкурсах
	ассортимента;	профессионального
	выбор условий и сроков хранения холодных	мастерства (при
	напитков сложного ассортимента с учетом	участии)
		участии)
	действующих регламентов;	
	демонстрация умений пользоваться	
	технологическими картами приготовления	
	приготовление, творческое оформление и	
	подготовку к презентации и реализации горячих	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания;	
	соответствие времени выполнения работ	
	установленным нормативам;	
	презентация горячих напитков сложного	
	ассортимента с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей, видов и форм	
HICAG O	обслуживания	
ПК 4.6 Осуществлять	разработка и адаптация рецептур холодных и го-	экзамен,
разработку, адаптацию	рячих десертов, напитков, в том числе авторских,	экспертное наблю-
и презентации рецептур	брендовых, региональных с учетом потребностей	дение выполнения
холодных и горячих де-	различных категорий потребителей, видов и форм	лабораторных ра-
сертов, напитков, в томчисле	обслуживания;	бот,
авторских, брен- довых,	выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в	экспертное наблю-
региональных сучетом потребностей различных категорий	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	дение выполнения
потребителей, видов и форм	потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	практических ра- бот,
обслуживания	выоор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и	оценка решения ситуационных за-дач,
	способов их последующей обработки;	оценка процесса и
	выбор дополнительных ингредиентов к виду	результатов выполнения
	основного сырья;	видов работ на практике
	соблюдение баланса жировых и вкусовых	оценка выполнения
	компонентов;	«профессиональ- ных
	соответствие времени выполнения работ	диктантов»
	установленным нормативам;	соответствие обо-
	ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;	рудования, сырья, материалов для
	демонстрация умений пользоваться технологическими	подготовки продук-та и
	картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд,	презентации по теме
	кулинарных изделий, закусок в том числе авторских,	занятия результаты
	брендовых, региональных с учетом потребностейразличных	участияв олимпиадах,

	категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
0К	_			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	— обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблю- дений за деятель- ностью обучающе- гося в процессе освоения образова- тельной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно практических занятиях, при выполне-нии		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информации и для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специально-сти для решения профессиональных задач			
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- демонстрация ответственности за принятыерешения - обоснованность самоанализа и коррекция ре-зультатов собственной работы;	работ по учеб- ной и производ- ственной практи- кам Экзамен		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов коман- ды			
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	(подчиненных) -грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять внания об изменении климата,	- эффективность выполнения правил ТБ во вре- мя учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций			

технологий в области телекоммуникаций

производственной практик;

- эффективность выполнения правил ТБ во вре- мя учебных занятий, при прохождении учебной и

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных

ОК 08. Использовать средства

сохранения и укрепления здоровья в

физической культуры для

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической

ситуациях;

подготовленности;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования информацион- но- коммуникационных технологий в професси-ональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;

Прошито, пронумеровано, скрепилно печатью 31 /пирациолые одим) листов Секретарь учебной ГА Мухтарова

.