

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Разработала: \_\_\_\_\_  
преподаватель Л.А. Баленко  
« \_\_\_\_ » сентября 2023г.

Утверждаю:

И.О.Директора ГБПОУ ИПК  
\_\_\_\_\_ И.С.Беднякова  
« \_\_\_\_ » сентября 2023г.

Составлена на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта (далее ФГОС) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Р.Г. Баширова  
« \_\_\_\_ » сентября 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рекомендовано к использованию « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Зам.директора по УПР \_\_\_\_\_ Р.Г. Баширова

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>3</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                           | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                               |           |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>           | <b>28</b> |

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

является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО естественнонаучного естественного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация – разработчик:**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ИПК  
г. Ишимбай Республики Башкортостан

**Разработчики:**

Группа разработчиков

| <b>ФИО</b>     | <b>Организация, должность</b>  |
|----------------|--|
| Баширова Р.Г.  | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УПР |
| Беднякова И.С. | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УВР |
| Баленко Л.А.   | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель                |
| Валиева А.Р    | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист     |

Руководитель группы

| <b>ФИО</b>    | <b>Организация, должность</b>                              |
|---------------|--|
| Беднякова И.С | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, и.о. директора |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности

### «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента»

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты реализации программы воспитания   |
|--|---|
| ЛР1  | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.  |
| ЛР2  | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных |

|  |   |
|--|---|
|  | организаций.  |
| ЛР3  | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».   |
| ЛР5  | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.   |
| ЛР6  | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.   |
| ЛР7  | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  |
| ЛР8  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.   |
| ЛР9  | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.   |
| ЛР10   | Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.   |
| ЛР11   | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.   |
| ЛР12   | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.   |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b> |   |
| ЛР13   | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.                  |
| ЛР14   | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределённые психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности   |
| ЛР15   | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.   |
| ЛР16   | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.                      |
| ЛР17   | Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.  |

|      |   |
|------|---|
| ЛР18 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.   |
| ЛР19 | Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,   |
| ЛР20 | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| ЛР21 | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством  |
|      | <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</b>   |
| ЛР22 | Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства   |
| ЛР23 | Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов  |
| ЛР24 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций   |
| ЛР25 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей   |
| ЛР26 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью   |
| ЛР27 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства  |
| ЛР28 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем   |
| ЛР29 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса   |
| ЛР30 | Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру   |
| ЛР31 | Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач   |

#### 1.1.4.Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД4.    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.   |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.   |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.   |

### 1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>   |
| Уметь                          | <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| Знать                          | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
|--|---|

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов: 708

в том числе в форме практической подготовки: 292

Из них на освоение МДК 416

в том числе самостоятельная работа: 124

практики, в том числе учебная: 126

производственная: 144

*Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (4-ре зачета), демонстрационный экзамен.*



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                  |   |                 |            |                  |                          |                  |                           |           |                                     |
|---|--|--|----------------------------------|---|-----------------|------------|------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|-----------|-------------------------------------|
|   |  | Суммарный объем нагрузки, час.           | В т.ч. в форме практ. подготовки | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                 |            |                  |                          |                  |                           |           | Самостоятельная работа <sup>1</sup> |
|   |  |  |                                  | Всего   | Обучение по МДК |            |                  | Практики                 |                  | Консультации <sup>2</sup> |           |                                     |
|   |  |  |                                  |   | В том числе     |            |                  | Учебная                  | Производственная |                           |           |                                     |
| Промежут. аттест.                       | Лаборат. и практ. занятий  | Курсовых работ (проектов) <sup>3</sup>   |                                  |   |                 |            |                  |                          |                  |                           |           |                                     |
| <i>1</i>                                | <i>2</i>   | <i>3</i>                                 | <i>4</i>                         | <i>5</i>  | <i>6</i>        | <i>7</i>   | <i>8</i>         | <i>9</i>                 | <i>10</i>        | <i>11</i>                 | <i>12</i> |                                     |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7, 9,10<br>ЛР13,17   | <b>ПМ.04</b> «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента». | 708                                      |                                  | 416   | д.э.            | 292        | Не предусмотрено | 126                      | 144              |                           | 292       |                                     |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7, 9,10<br>ЛР13,17   | <b>МДК.04.01.</b> «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»   | 92                                       |                                  | 54  | д.з.            | 38         |                  |                          |                  |                           | 38        |                                     |
| ПК 4.2.-4.5<br>ОК1-7, 9,10<br>ЛР13,17   | <b>МДК.04.02</b> « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».               | 157                                      |                                  | 92  | д.з             | 65         |                  |                          |                  |                           | 65        |                                     |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7, 9,10<br>ЛР13,17   | Учебная практика.<br>Производственная практика.  | 126<br>144                               |                                  |   |                 |            |                  | 126                      |                  | 144                       | 101       |                                     |
|   | Промежуточная аттестация   |  |                                  |   |                 |            |                  | Демонстрационный экзамен |                  |                           |           |                                     |
|   | <i>Всего:</i>  | <b>708</b>                               | <b>292</b>                       | <b>416</b>  |                 | <b>292</b> | Не предусмотрено | <b>126</b>               | <b>144</b>       |                           | 292       |                                     |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) 04

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем в часах |
|---|---|---------------|
| 1   | 2   | 3             |
| <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».</b>   |   | 708           |
| <b>МДК. 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».</b>   |   | 92            |
| <b>Раздел модуля 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |   | 54            |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания   | <b>Содержание</b>   | 12            |
|   | 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  |               |
|   | 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  |               |
|   | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования |               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 8             |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.   | 1             |
| <b>Практическое занятие 2.</b><br>Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.   | 1   |               |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>Практическое занятие 3.</b><br/>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>        | 1 |
|  | <p><b>Практическое занятие 4-5.</b><br/>1)Изучение ассортимента холодных сладких блюд.<br/>2)Организация работы холодного цеха при приготовлении компотов, киселей, желе, муссов, самбуков.</p>                   | 2 |
|  | <p><b>Практическое занятие 6-7.</b><br/>1)Организация рабочего места при приготовлении горячих сладких десертов в горячем цехе.<br/>2)Организация рабочего места при приготовлении горячих напитков в горячем</p> | 2 |
|  | <p><b>Практическое занятие 8.</b><br/>Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>   | 1 |
|  | <p>4.Контрольная работа по теме: «Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания».</p>   | 1 |

|   |  |    |
|---|--|----|
| <p><b>Тема 1.2.</b><br/>Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним</p> | <p><b>Содержание</b></p>   | 42 |
|   | <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>                          |    |
|   | <p>2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,</p>   |    |
|   | <p>3.Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.</p> |    |
|   | <p>4. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и правила ухода за ним.</p>  |    |
|   | <p>5. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и правила ухода за ними.</p>   |    |
|   | <p>6. Правила подбора и безопасного использования инструментов, весоизмерительных приборов и правила ухода за ними.</p>  |    |

|  |           |
|--|-----------|
| 7. Правила подбора и безопасного использования посуды и правила ухода за ней.  |           |
| 8. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.  |           |
| 9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, процессу хранения и подготовки к реализации.  |           |
| <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>30</b> |
| <b>Практическое занятие 9.</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.  |           |
| <b>Практическое занятие 10.</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд<br><b>Практическое занятие 11-12.</b><br>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производительного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.<br><b>Практическое занятие 13.</b><br>Организация рабочего места по приготовлению десертов.<br><b>Практическое занятие 14-15.</b><br>Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производительного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. |           |
| <b>Практическое занятие 16.</b><br>Организация рабочих мест по приготовлению напитков.   |           |
| <b>Практическое занятие 17.</b><br>Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.   |           |
| <b>Практическое занятие 18.</b><br>Составление технологических карт приготовления компотов.  |           |
| <b>Практическое занятие 19.</b><br>Составление технологических карт приготовления киселей.   |           |
| <b>Практическое занятие 20.</b><br>Составление технологических карт приготовления желе.  |           |

|  |
|--|
| <p><b>Практическое занятие 21.</b><br/>Составление технологических карт приготовления мороженого.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 22.</b><br/>Составление технологических карт приготовления кремов.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 23.</b><br/>Составление технологических карт приготовления каши с фруктами и орехами.</p>   |
| <p><b>Практическое занятие 24.</b><br/>Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из яблок.</p>   |
| <p><b>Практическое занятие 25.</b><br/>Составление технологических карт приготовления шарлотки.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 26.</b><br/>1. Составление технологических карт приготовления чая.<br/>2. Составление технологической карты лимонного напитка.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 27.</b><br/>Составление технологических карт приготовления кофе.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 28.</b><br/>Составление технологических карт приготовления шоколада.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 29.</b><br/>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</p> |
| <p><b>Практическое занятие 30.</b><br/>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p>      |
| <p><b>Практическое занятие 31.</b><br/>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации миксера кухонного.</p>   |
| <p><b>Практическое занятие 32.</b><br/>Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации просеивательных машин.</p>   |
| <p><b>Практическое занятие 33.</b><br/>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отжима сока.</p>  |
| <p><b>Практическое занятие 34.</b><br/>Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации кофеварки.</p>   |
| <p><b>Практическое занятие 35.</b></p>   |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <p>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации малогабариткой техники для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p><b>Практическое занятие 36.</b><br/>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих сладких блюд.</p> <p><b>Практическое занятие 37.</b><br/>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих десертов.</p> <p><b>Практическое занятие 38.</b><br/>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих напитков.</p>  |           |
|  | <p><b>10.Контрольная работа по теме:</b> « Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним».</p>   | <i>1</i>  |
|  | <p><b>11-12.</b> Дифференцированный зачёт.</p>   | 2         |
|  | <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК04.01«Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».</b></p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам:<br/> 1–5.«Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента».<br/> 6-10.«Хранение и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11.Подготовка информации по теме «Холодные десерты».</p> <p>12.Подготовка информации по теме «Горячие десерты».</p> <p>13.Подготовка информации по приготовлению холодных напитков.</p> <p>14.Подготовка информации по приготовлению горячих напитков.</p> <p>15.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>16.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>17.Составление технологических карт приготовления фруктовых и ягодных десертов.</p> <p>18.Составление технологических карт приготовления творожных десертов.</p> <p>19.Составление технологических карт приготовления шоколадных десертов</p> <p>20.Составление технологических карт приготовления десертов со сливками</p> | <b>38</b> |

|  |  |                  |
|--|--|------------------|
|  | <p>21. Составление технологических карт приготовления десертов с мороженым.<br/> 22. Составление технологической карты бананового десерта.<br/> 23. Составление технологических карт приготовления восточных сладостей.<br/> 24. Составление технологических карт приготовления ореховых десертов<br/> 25. Составление технологических карт приготовления чизкейков.<br/> 26. Составление технологических карт приготовления десертов с бисквитом.<br/> 27. Составление технологических карт приготовления холодных чаёв.<br/> 28. Составление технологических карт приготовления молочных напитков.<br/> 29. Составление технологических карт приготовления овощных напитков.<br/> 30. Составление технологических карт приготовления квасов.<br/> 31. Подготовка презентации на тему: «Десерты».<br/> 32. Подготовка презентации на тему: «Холодные и горячие напитки».<br/> 33. Изучение безопасных условий труда при работе универсальных приводов.<br/> 34. Изучение безопасных условий труда при работе соковыжималок.<br/> 35. Изучение безопасных условий труда при работе фризера.<br/> 36. Изучение безопасных условий труда при работе холодильника.<br/> 37. Подготовка информации по теме «Холодные десерты».<br/> 38. Составление технологических карт приготовления овощных напитков.</p> |                  |
| <p><b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков.</b></p>     |  | <p><b>92</b></p> |
| <p><b>МДК.04.02</b><br/> <b>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».</b></p> |  | <p><b>92</b></p> |
| <p><b>Тема 2.1</b><br/> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>                 | <p><b>1. Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (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,</p>   | <p><b>23</b></p> |

|  |  |                  |
|--|--|------------------|
|  | <p>раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> |                  |
|  | <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>  | <p><b>16</b></p> |
|  | <p><b><i>Практические занятия</i></b></p> <p><b><i>Практическое занятие 1-2.</i></b></p> <p>1. Выбор творческого оформления и подачи натуральных фруктов и ягод.</p> <p>2. Приготовление и оформление натуральных фруктов и ягод. Оценка качества блюда.</p> <p><b><i>Практическое занятие 3-4.</i></b></p> <p>1. Соблюдение правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>2. Приготовление и оформление фруктового десерта. Оценка качества блюда.</p> <p><b><i>Практическое занятие 5-6.</i></b></p> <p>1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2. Приготовление, оформление, отпуск компота из свежих плодов. Бракераж блюда.</p> <p><b><i>Практическое занятие 7-8.</i></b></p> <p>1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования,</p>   |                  |



|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2. Приготовление, оформление, отпуск киселя молочного. Бракераж блюда.</p> <p><b>Практическое занятие 9-10.</b></p> <p>1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества продуктов и приготовление салата фруктового.</p> <p><b>Практическое занятие 11-12.</b></p> <p>Составление технологических схем процесса приготовления желе, муссов.</p> <p><b>Практическое занятие 13-14.</b></p> <p>Составление технологических схем процесса приготовления самбука, крема, мороженого.</p> <p><b>Практическое занятие 15-16.</b></p> <p>Контрольная работа по теме 2.1.</p>   |           |
| <p><b>Тема 2.2</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> | <p><b>Содержание</b></p>  | <p>23</p> |
|   | <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>  |           |
|  | <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>  | <p>20</p> |
|  | <p><b><i>Практическое занятие 17-18</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления шарлотки с яблоками.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: шарлотки с яблоками.</p> <p><b><i>Практическое занятие 19-20</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления штруделей.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: штруделей.</p> <p><b><i>Практическое занятие 21-22.</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: сладких блинчиков.</p> <p><b><i>Практическое занятие 23-24.</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления сладкого бананового десерта.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: бананового десерта.</p> <p><b><i>Практическое занятие 25-26.</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего блюда: яблок в тесте.</p> <p><b><i>Практическое занятие 27-28.</i></b><br/> 1) Расчет количества сырья для приготовления гренок с плодами и ягодами.<br/> 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: гренок с плодами</p> |           |

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|   | <p><b>Практическое занятие 29-30.</b></p> <p>Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке</p> <p><b>Практическое занятие 31-32.</b></p> <p>Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке</p> <p><b>Практическое занятие 33-34</b></p> <p>Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке</p> <p><b>Практическое занятие 25-36.</b></p> <p>Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке</p> <p><b>Контрольная работа по теме 2.2</b></p>  |                  |
| <p><b>Тема 2.3</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай, кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: 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</p> | <p><b>23</b></p> |

расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

***Практические занятия***

***Практическое занятие 37-38.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация апельсинового напитка.

***Практическое занятие 39-40.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация лимонного напитка.

***Практическое занятие 41-42.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свежеежатого сока.

***Практическое занятие 43-44.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация морса.

***Практическое занятие 45-46.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свекольного напитка.

***Практическое занятие 47-48.***

1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|   | <p>2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация айрана.</p> <p><b>Практическое занятие 49-50.</b></p> <p>Презентация холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>Практическое занятие 51-52.</b></p> <p>Презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>   |                  |
| <p><b>Тема 2.4</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | <p><b>23</b></p> |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие 53-54.</b></p> <p>1) Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков чая.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: чая.</p> <p><b>Практическое занятие 55-56.</b></p> <p>1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования,</p>  |                  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: кофе по-варшавски.</p> <p><b>Практическое занятие 57-58.</b></p> <p>1) Расчет количества продуктов для приготовления сбитня.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: сбитня</p> <p><b>Практическое занятие 59-60.</b></p> <p>1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: какао с молоком.</p> <p><b>Практическое занятие 61-62.</b></p> <p>1) Расчет количества продуктов для приготовления отвара.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: отвара.</p> <p><b>Практическое занятие 63-64.</b></p> <p>1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка из ягод шиповника с медом.</p> <p><b>Практическое занятие 65.</b></p> <p>Презентация приготовления, подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Дифференцированный зачёт.</b></p> |  |
| <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК.04.02:</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Подготовка сообщения на тему «Пищевая ценность сладких блюд».</li> <li>3. Продолжение технологической последовательности приготовления фруктового десерта.</li> <li>4. Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления компота из свежих плодов и ягод.</li> <li>5. Составление технологической схемы приготовления компота из сухофруктов.</li> </ol>   |  |

6. Составление технологической схемы приготовления киселя из клюквы.
7. Составление технологической схемы приготовления желе из молока.
8. Составление технологической схемы приготовления мусса яблочного.
9. Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления желе яблочного.
10. Подготовка сообщения на тему «Полезные свойства чая».
11. Подготовка сообщения на тему «Особенности приготовления кофе».
12. Составление схемы приготовления какао.
13. Составление схемы приготовления сбитня.
14. Подготовка сообщения на тему «Чай – это почти лекарство».
15. Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления молочного коктейля.
16. Продолжение технологической последовательности приготовления напитка «Петровского».
17. Подготовка сообщения на тему «Новое в оформлении и отпуске напитков».
18. Анализ производственных ситуаций.
19. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.
20. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд».
21. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов»
22. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента».
23. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд».
24. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов».
25. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков».
26. Решение производственных задач.
27. Составление схемы приготовления мусса медового с изюмом.
28. Составление схемы приготовления крема сметанного с курагой.
29. Составление схемы приготовления малины в собственном соку.
30. Составление схемы приготовления компота из тыквы.
31. Составление схемы приготовления напитка «Бал».
32. Составление схемы приготовления медового напитка с лимоном.
33. Составление схемы приготовления калины протертой с медом.
34. Составление схемы приготовления напитка «Айран».
35. Составление схемы приготовления напитка «Тонус».
36. Составление схемы приготовления напитка из ягод шиповника с медом.
37. Составление схемы приготовления напитка «Черносмородиновый».

|  |                         |
|--|-------------------------|
| 38. Составление схемы приготовления напитка «Освежающий».  |                         |
| 39. Составление схемы приготовления напитка молочного с малиной.   |                         |
| 40. Составление схемы приготовления напитка «Здоровье».  |                         |
| 41. Составление схемы приготовления напитка «Башкирия»   |                         |
| 42. . Составление схемы приготовления напитка «Изюмный».   |                         |
| 43. Составление схемы приготовления напитка «Свекольный».  |                         |
| 44. Составление схемы приготовления напитка калинового с медом.  |                         |
| 45. Составление схемы приготовления напитка из клубники со взбитыми сливками.  |                         |
| 46.Составление схемы приготовления напитка «Буза».   |                         |
| 47-57. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».      |                         |
| 58-65. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента». |                         |
| <b>Учебная практика</b>  | <b>126</b>              |
| <b>Производственная практика</b>   | <b>144</b>              |
| <b>Курсовой проект (работа)</b>  | <b>Не предусмотрен</b>  |
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>   | <b>Не предусмотрено</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>   | <b>Не предусмотрено</b> |
| <b>Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>  | <b>144</b>              |
| <b>Всего</b>   | <b>708</b>              |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинеты:**

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства**

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория:**

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;

- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд ИПК имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ИПК выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

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

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2017.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3-[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания.

Справочник. -4-е изд., доп. - М.: Академия, 2014. - 336 с.

2.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.

3.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.

4.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.

5.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 512 с.

6.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 64 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ОК1.</b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   |  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |   |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>   | <p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br/>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br/>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br/>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>   |   |
| <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);<br/>- организация рабочего места<br/>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;<br/>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;<br/>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).<br/>- соблюдение правил хранения сырья в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</p> | <p><b>Входной контроль:</b><br/>- тестирование<br/><b>Текущий контроль:</b><br/>- устный и письменный опрос;<br/>- решение ситуационных задач;<br/>- оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;<br/>- тестирование по темам МДК;<br/>- выполнение рефератов, докладов;<br/>- участие в исследовательской, творческой работе;<br/>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;<br/>- отчеты по практическим работам.<br/><b>Итоговый контроль по модулю:</b><br/>- экзамен</p> |
| <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>   | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>экспертное наблюдение и</i></p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> | <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения</p> | <p><i>оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>практических/ лабораторных занятий;</i></li> <li>- <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i></li> <li>- <i>заданий по самостоятельной работе</i></li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></li> <li>- <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i></li> <li>- <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></li> </ul> |
|---|---|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос</p> |   |
| <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p> | <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное</p>   | <p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</i></p> |



|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> | <p>распознавание недоброкачественных продуктов;<br/>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;<br/>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br/>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br/>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br/>корректное использование цветных разделочных досок;<br/>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br/>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br/>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br/>соответствие времени выполнения работ нормативам;<br/>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p> | <p>выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|---|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p> |  |
| <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного</p> | <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/<br/>лабораторных</p> |

|                      |  |   |
|----------------------|--|---|
| <p>ассортимента.</p> | <p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;<br/> оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br/> профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br/> правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/> соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br/> корректное использование цветных разделочных досок;<br/> раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br/> соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br/> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br/> соответствие времени выполнения работ нормативам;<br/> соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br/> точность расчетов закладки</p> | <p>занятий;<br/> - заданий по учебной и производственной практикам;<br/> - заданий по самостоятельной работе<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/> - выполнения заданий экзамена по модулю;<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|----------------------|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p> |  |
|--|---|--|

|      |   |
|------|---|
| ЛР13 | <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> |
| ЛР17 | <p>Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>   |

