

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

 /О.В. Лашук/

16 февраля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И  
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

цикла профессиональной подготовки

основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тольятти, 2021 год

ОДОБРЕНА  
Педагогическим Советом  
Протокол № 4 от 16 февраля 2021г.  
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Царева Елена Шарабутиновна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Паспорт программы профессионального модуля                      | 4  |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля                    | 6  |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля                 | 8  |
| 4. Условия реализации профессионального модуля                     | 23 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 27 |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

### Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

#### Вариативная часть

Вариативная часть направлена на углубление подготовки обучающегося.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

| <b>Вид учебной деятельности</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)  | 334                |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)                                       | 195                |
| Курсовая работа/проект   | 20                 |
| Учебная практика   | 36                 |
| Производственная практика  | 72                 |
| Консультации   | -                  |
| Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:<br>реферат<br>практическая работа | 11                 |
| Промежуточная аттестация   | 8                  |
| Итоговая аттестация в форме экзамена по модулю   | 12                 |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей* в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

| Код    | Наименование результата обучения  |
|--------|---|
| ПК4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код   | Наименование результата обучения  |
|-------|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.              |
| ОК 3  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| ОК 4  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| ОК 5  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| ОК 6  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                      |
| ОК 9  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере               |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ**  
**РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |   |
|-----------------------------------|---|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов<br><i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |
|                                   |   |  | Всего, Часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |   |
| 1                                 | 2   | 3  | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10  |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11         | Раздел модуля 1.<br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 70   | 67  | 39   | -                                       | 3                                   | -                                       |                |   |

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



|                                    |   |            |            |            |           |           |          |          |            |
|------------------------------------|---|------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|------------|
| <b>ПК 4.2.-4.3<br/>ОК 1-7,9-11</b> | <b>Раздел модуля 2.<br/>Приготовление и<br/>подготовка к<br/>реализации холодных и<br/>горячих десертов<br/>сложного ассортимента</b> | <b>72</b>  | <b>72</b>  | <b>52</b>  | <b>-</b>  | <b>-</b>  | <b>-</b> |          |            |
| <b>ПК 4.4.-4.6<br/>ОК 1-7,9-11</b> | <b>Раздел модуля 3.<br/>Приготовление и<br/>подготовка к<br/>реализации холодных и<br/>горячих напитков<br/>сложного ассортимента</b> | <b>72</b>  | <b>46</b>  | <b>24</b>  | <b>20</b> | <b>8</b>  | <b>-</b> |          |            |
| <b>ПК 4.1- ПК 4.6</b>              | <b>Учебная практика</b>   | <b>36</b>  |            |            |           |           |          |          | <b>36</b>  |
| <b>ПК 4.1- ПК 4.6</b>              | <b>Производственная<br/>практика (по профилю<br/>специальности)</b>   | <b>72</b>  |            |            |           |           |          |          | <b>72</b>  |
|                                    | <b>Экзамен по модулю</b>  | <b>12</b>  |            |            |           |           |          |          |            |
|                                    | <b>Всего:</b>   | <b>334</b> | <b>195</b> | <b>115</b> | <b>20</b> | <b>11</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>108</b> |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |   | <b>70</b>   |                  |
| <b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>        |   | <b>67</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>    |                  |
|   | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента  | 2           | 1                |
|   | 2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.   | 4           | 1                |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  | <b>15</b>   |                  |
|   | 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания | 4           | 2                |
|   | 2. Адаптация рецептур напитков в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.   | 4           | 2                |
|   | 3. Разработки рецептур желеобразованных десертов  | 4           | 2                |
|   | 4. Разработки рецептур горячих десертов с учетом взаимозаменяемости сыра  | 2           | 2                |
|   | 5. Разработки рецептур напитков разной степени сложности, с учетом взаимозаменяемости сырья   | 1           | 2                |
| <b>Тема 1.2</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к   | <b>Содержание</b>   | <b>14</b>   |                  |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.     | 2   | 1           |                  |

|  |                            |  |           |   |
|--|----------------------------|--|-----------|---|
| реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков  | 2.                         | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции   | 2         | 1 |
|  | 3                          | Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование.   | 4         | 1 |
|  | 4                          | Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами  | 1         | 1 |
|  | 5                          | Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием  | 2         |   |
|  | 6                          | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков   | 2         |   |
| <b>Тема 1.3</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | <b>Содержание</b>          |  | <b>8</b>  |   |
|  | 1.                         | 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.<br>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | 6         | 1 |
|  | 2                          | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации  | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные работы</b> |  | <b>24</b> |   |
|  | 1.                         | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  | 4         | 2 |
|  | 2                          | 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.  | 2         | 2 |
|  | 3                          | Тренинг по отработке практических умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента  | 2         | 2 |

|   |    |   |           |          |
|---|----|---|-----------|----------|
|   | 4. | Составить технологические карты на холодные десерты, в соответствии с меню предприятия (по индивидуальному заданию)   | 2         | 2        |
|   | 5  | Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе приготовления десертов, сложного приготовления (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).                          | 2         | 2        |
|   | 6  | Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе приготовления напитков регионального значения (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).                           | 2         | 2        |
|   | 7  | Рассмотреть поточность технологических процессов с учетом обработки сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов сложного приготовления   | 2         | 2        |
|   | 8  | Тренинг по организации процессов упаковки, подготовки десертов к отпуску на вынос.  | 2         | 2        |
|   | 9  | Тренинг по организации отпуска напитков с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.  | 4         | 2        |
|   | 10 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 2         | 2        |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b>   |    |   |           |          |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |    |   | <b>3</b>  | <b>3</b> |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>   |    |   | <b>72</b> |          |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>   |    |   | <b>72</b> |          |

|   |                   |   |           |          |
|---|-------------------|---|-----------|----------|
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, хранение<br>холодных десертов сложного<br>ассортимента | <b>Содержание</b> |   | <b>8</b>  | <b>1</b> |
|   | 1.                | 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.  | 2         | 1        |
|   | 2.                | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, железирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2         | 1        |
|   | 3.                | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.  | 2         | 1        |
|   | 4.                | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  | 2         | 1        |
| <b>Лабораторные работы</b>  |                   |   | <b>20</b> | <b>1</b> |

|  |                   |  |           |          |
|--|-------------------|--|-----------|----------|
|  | 1                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация сладких соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (на основе фруктово-ягодных соков и пюре и пр.). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, соусов  | 2         | 3        |
|  | 2                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, бланманже)   | 2         |          |
|  | 3                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (щербета, ледяного салата из фруктов, гранита,)  | 2         | 3        |
|  | 4                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка).  | 2         | 3        |
|  | 5                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (торта из замороженного мусса, панакоты)   | 4         | 3        |
|  | 6                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели)   | 2         | 3        |
|  | 7                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (холодного суфле, замороженного суфле, террина)  | 2         | 3        |
|  | 8                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (цитрусового льда с ягодами, террина)  | 2         | 3        |
|  | 9                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами).  | 2         | 3        |
| <b>Тема 2.2.</b>   | <b>Содержание</b> |  | <b>12</b> | <b>2</b> |
| Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | 1.                | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.   | 2         | 1        |
|  | 2.                | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2         | 1        |

|                            |  |           |   |
|----------------------------|--|-----------|---|
| 3.                         | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 4         | 1 |
| 4                          | 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)).  | 2         | 1 |
| 5                          | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  | 2         | 1 |
| <b>Лабораторные работы</b> |  | <b>32</b> |   |
| 1                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация сладких горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (сабайон, шоколадный и пр.). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, соусов.   | 4         | 3 |
| 2                          | Тренинг: варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента  | 4         | 3 |
| 3                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация начинок, для горячих десертов сложного ассортимента-начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) и пр.). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, соусов.   | 4         | 3 |
| 4                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, воздушного пирога).  | 4         | 3 |
| 5                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (фондана, брауни).  | 4         | 3 |
| 6                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного  | 4         | 3 |

|   |                   |  |           |          |
|---|-------------------|--|-----------|----------|
|   |                   | ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса).   |           |          |
|   | 7                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).   | 4         | 3        |
|   | 8                 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).   | 4         | 3        |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>             |                   |  | <b>72</b> |          |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |                   |  | <b>44</b> |          |
| <b>Тема 3.1</b>   | <b>Содержание</b> |  | <b>4</b>  | <b>1</b> |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента  | 1                 | 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.  | 1         | 1        |
|   | 2                 | 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. | 1         | 1        |
|   | 3                 | 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.  | 1         | 1        |
|   | 4                 | 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).  | 1         | 1        |



|   |                            |  |           |   |
|---|----------------------------|--|-----------|---|
|   |                            | 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).   |           |   |
|   | <b>Лабораторные работы</b> |  | <b>12</b> |   |
|   | 1                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация фруктово-ягодных прохладительных напитков сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональной кухни   | 4         | 3 |
|   | 2                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных напитков (холодные пунши), коктейлей сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни  | 4         | 3 |
|   | 3                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента - фραппе, смузи в том числе авторских.   | 4         | 3 |
| <b>Тема 3.2</b>   | <b>Содержание</b>          |  | <b>8</b>  |   |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 1                          | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.  | 1         | 1 |
|   | 2                          | 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.  | 1         | 1 |
|   | 3                          | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.  | 2         | 1 |
|   | 4                          | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки | 2         | 1 |

|   |                            |   |           |   |
|---|----------------------------|---|-----------|---|
|   |                            | хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |           |   |
|   | 5                          | 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. | 2         | 1 |
|   | <b>Лабораторные работы</b> |   | <b>12</b> |   |
|   | 1                          | Составление рецептов (технологических карт) для приготовления горячих напитков сложного ассортимента  | 2         | 3 |
|   | 2                          | Тренинг-выбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания  | 2         | 3 |
|   | 3                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.  | 4         | 3 |
|   | 4                          | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента  | 4         | 3 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b>  |                            |   |           |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                  |                            |   | 8         | 3 |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  |                            |   |           |   |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |                            |   |           |   |
| <b>Курсовые работы</b>  |                            |   |           |   |
| <b>Примерная тематика курсовых работ</b>  |                            |   |           |   |
| Актуальные направления в приготовлении авторских, брендовых десертов сложного приготовления   |                            |   |           |   |
| Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента  |                            |   |           |   |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента   |                            |   |           |   |
| Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента  |                            |   |           |   |
| Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента   |                            |   |           |   |
| Разработка ассортимента десертов с использованием региональных продуктов  |                            |   |           |   |
| Разработка ассортимента холодных десертов с использованием песочного теста  |                            |   |           |   |
| Разработка ассортимента холодных десертов с использованием бисквитного теста  |                            |   |           |   |
| Разработка ассортимента холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката   |                            |   |           |   |
| Разработка ассортимента десертов на основе теста фило   |                            |   |           |   |

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| <p>Разработка ассортимента холодных, десертов, напитков национальной (русской, французской, итальянской кухни )</p> <p>Разработка ассортимента мороженого с гарниром соусом</p> <p>Разработка ассортимента холодных десертов со сливочным сыром</p> <p>Разработка ассортимента горячих десертов со сливочным сыром</p> <p>Разработка ассортимента холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий посетителей</p> <p>Разработка ассортимента горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий посетителей</p> <p>Разработка ассортимента горячих соусов для приготовления десертов</p> <p>Разработка ассортимента фруктовых фондю</p> <p>Разработка ассортимента десертов «с обжигом»</p> <p>Разработка ассортимента воздушных пирогов, пудингов</p>   |           |   |
| <p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы курсовой работы.</li> <li>2. Основные требования к оформлению работы.</li> <li>3. Основные правила представления введения и понятийного аппарата.</li> <li>4. Основные требования к написанию первой теоретической главы курсовой работы. Правила изложения и представления материала.</li> <li>5. Основные требования к написанию практической части курсовой работы.</li> <li>6. Правила работы и представления практических материалов. Работа с таблицами, бланками документов, статистическими данными, схемами.</li> <li>7. Правила представления выводов по первой и второй главе курсового проекта.</li> <li>8. Основные правила работы с источниками: дополнительной литературой и интернет-источниками</li> <li>9. Основные правила к написанию заключения.</li> <li>10. Индивидуальные консультации.</li> <li>11. Защита курсовой работы.</li> </ol> | <b>20</b> | 3 |
| <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>   | <b>8</b>  | 3 |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> </ol>   | <b>36</b> | 3 |

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li><li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li><li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li><li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li><li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li><li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li><li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li><li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li><li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li><li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li><li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li><li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li><li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li><li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li><li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

|   |    |   |
|---|----|---|
| <p>при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>   |    |   |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного</p> | 72 | 3 |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |            |  |
| <b>Экзамен по модулю</b>  | <b>12</b>  |  |
| <b>Всего</b>  | <b>334</b> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебная кухня ресторана

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства: офисная мебель на 48 мест.

Демонстрационное оборудование: экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; ПК – 1шт.

Программное обеспечение: WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer.

Перечень основного оборудования учебной кухни ресторана: офисная мебель на 8 мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, чайник «Гефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, пароконвектомат, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: офисная мебель на 8 мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, чайник «Гефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, пароконвектомат, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- в соответствии с договором о практическом обучении.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

#### Основные источники

##### 4.2.1. Печатные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. 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.

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО. - М. : Омега-Л, 2003. - 467 с.

13. 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, 2015.- 544с.

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.

16. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для НПО. рек. МО. - М. : Академия, 2003. - 324 с.

17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия,2014. -314 с.

18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г.Лутошкина. М.:»АКАДЕМИЯ».2016,- 234 с.

19. 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», 2016. – 352 с

#### **4.2.2. Электронные издания:**

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [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]. <http://base.garant.ru>

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 "ГОСТ Р 54607.9-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.09.2016 N 1031-ст)// режим доступа “Консультант Плюс



4 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.

5 Сан ПиНП 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:

6 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

7 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

8. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: уч. пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 109 с. - // режим доступа: Единое окно доступа к информационным ресурсам.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебник для СПО. -М.: Академия, 2004. -136 с. || NASHOL.COM

10. Магдиева Г. Искусство на десерт [электронный ресурс]: книга рецептов. - М.: Хлеб-соль, 2019 // режим доступа NASHEL.COM

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Освоение ПМ 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному генеральным директором колледжа. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.4.1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда» и «Товароведение продовольственных товаров».

При проведении практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 10 чел. Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебная кухня ресторана».

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики, разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

##### **Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по МДК:**

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- прохождении курсов повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

##### **Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение лабораторно-практических работ:**

- дипломированные специалисты
- преподаватели междисциплинарных курсов;
- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- прохождение курсов повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

##### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- прохождение курсов повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>  |  |  |
| <p><b>ПК 4.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </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 практикам<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><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> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>  |  |
| <b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>  |   |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов</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 практикам</p> <p><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><b>холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> <p><b>ПК 4.5.</b><br/> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> | <p>приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>– гармоничность, креативность</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>  |   |
| <p><b>ПК 4.6.</b><br/> <b>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</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 практикам<br/> - заданий по самостоятельным работам</p> <p><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> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> |  |
|--|---|--|

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|--|--|
| <p>ОК 01. 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 практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <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>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul>   |  |

|   |   |
|---|---|
| профессиональное и личностное развитие.   | точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | понимание значимости своей профессии  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<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<br>сообщения на знакомые или<br>интересующие профессиональные темы  |  |
| ОК 11. Планировать<br>предпринимательскую<br>деятельность в<br>профессиональной<br>сфере. | демонстрация умения презентовать идеи<br>открытия собственного дела в<br>профессиональной деятельности,<br>составлять бизнес-план с учётом<br>выбранной идеи, выявлять достоинства и<br>недостатки коммерческой идеи |  |